SHARP®

圧力 IHジャー炊飯器

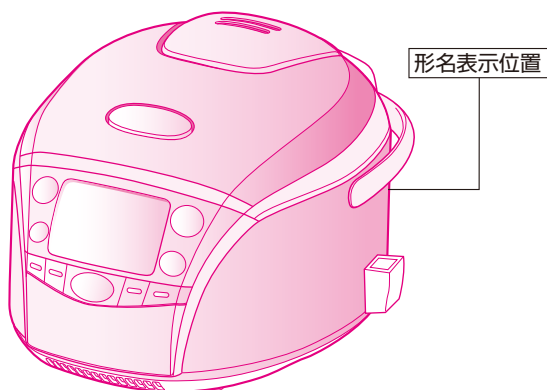
取扱説明書・お料理のページ付

一般家庭用
(業務用としては使用しないでください)

形名

ケイ エス ピー シー
KS-PC10 (1.0L炊き)
KS-PC18 (1.8L炊き)

お買い上げまことにありがとうございます。

- 「保証書」を受けとっていることを必ず確認してください。
- この「取扱説明書」と添付の「保証書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
  お読みになった後は、いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管してください。
  特に1～3ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

もくじ

「圧力炊飯器」です

圧力式炊飯器は、炊飯中に内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。

- 1.2気圧の圧力で炊飯するため圧力がまと同じ、PSマークとSGマークを取得しています。

●PSマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

●SGマーク

対人賠償責任保険付
製 品 安 全 協 会

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

● この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。

警告 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。	**注意** 人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

禁止 ⃠は、してはいけない「**禁止**」の内容です。	**一般的な禁止** **分解禁止** **接触禁止** **水ぬれ禁止** **ぬれ手禁止**
強制 ●は、必ず実行していただく「**強制**」の内容です。	**必ず行う** **さし込みプラグを抜く**

警　告

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

<異常・故障例>

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグが、いつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、こげくさいニオイがする。

※すぐにさし込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店へ点検、修理を依頼してください。

さし込みプラグは、コンセントの奥まで確実にさし込む

さし込みが不完全ですと、火災・感電・ショートの原因となります。

さし込みプラグは清潔にする

さし込みプラグは、刃および刃の取付面にごみ、ピン、ほこりが付着している場合はよく拭く。
火災の原因となります。

電源は交流100Vのコンセントを使う

交流200V・船舶などの電源で使うと、火災・感電の原因となります。

コンセントは単独で使う

定格15A以上のコンセントを単独で使う。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

⚠ 警　告

外ぶたはフックボタンに触れないよう、「カチッ」と音がするまで確実に閉める

圧力炊飯前にフック部、つゆ受け部、ストッパー部、内ぶたパッキンや蒸気ガイドの周囲に米つぶ、ごはんつぶや異物がないことを確認し、「カチッ」と音がするまで確実に外ぶたを閉めてください。米つぶ、ごはんつぶや異物があると外ぶたが完全に閉まらず、外ぶたが開いたり、炊飯中に外ぶたから蒸気がもれ、やけどやけがをするおそれがあります。「カチッ」と音がしない場合は「**お手入れのしかた**」(☞23ページ）をご覧ください。

※ごはんつぶがかたまると、外ぶたが開かなくなることがあります。

ぬれた手でさし込みプラグの抜きさしはしない

感電やけがをすることがあります。

改造はしない

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

火災・感電・けがの原因となります。
修理はお買い上げの販売店または、お客様ご相談窓口にご相談ください。

電源コードは乱暴に扱わない

電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。

電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

禁　止

傷んだときは使わない

コードやさし込みプラグが傷んだとき、コードの一部やさし込みプラグが熱いとき、コードを動かすと通電したり、しなかったりするとき、コンセントのさし込みがゆるいときは、使用しない。

感電・ショート・発火の原因となります。

禁　止

異物を入れない

禁　止

吸・排気口やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作して、けがをすることがあります。

炊飯中やむを得ず外ふたを開けるときは、下記に従う

炊飯中にやむを得ず、外ぶたを開けるときは、切／とりけしボタンを押して、約4分間待ち、圧力表示（点滅表示）が消え、蒸気が出ないことを確認してからフックボタンを押し、外ぶたを開けてください。

※詳しくは、10ページをご覧ください。

水につけたり、かけたりしない

ショート・感電のおそれがあります。
本体内部に水が入った場合は、お買い上げの販売店または、お客様ご相談窓口にご相談ください。

蒸気口、蒸気ガイドに手を触れない

やけどをすることがあります。
特に乳幼児にはさわらせないよう、注意してください。

圧力炊飯中は、絶対にフックボタンを押さない
また、外ぶたを開けたり、本体を動かしたり持ち運びしない

禁　止

内容物がふきだし、やけどやけがをするおそれがあります。
また、うまく炊けない原因となったり、外ぶたが開かなくなります。

取扱説明書に記載以外の調理には、絶対に使わない

調圧孔や安全弁がふさがれて、蒸気や内容物が噴出して、やけどやけがのおそれがあります。

<使用してはいけない調理例>

- ノリ状になる「カレーやシチューのルー」などの調理
- 急激にあわの出る「重そう」などを使う調理
- 市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
- ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理
- 調圧孔をふさぐおそれのあるトマトや葉菜（キャベツやレタスなど）の調理
- 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- 分量のふえる「煮豆」などの豆類の調理
- 豆類を使った調理
- 多量の油を入れる調理

禁　止

子どもだけで使わせない

禁　止

子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。

やけどやけが・感電をするおそれがあります。

⚠ 注　意

さし込みプラグを持って抜く

さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のさし込みプラグを持って引き抜く。
感電やショートして、発火することがあります。

さし込みプラグを持って巻き取る

電源コードを巻き取るときは、さし込みプラグを持って行う。
さし込みプラグがあたって、けがをすることがあります。

使わないときはさし込みプラグを抜く

やけどやけが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

使用中や使用直後は、内ぶたや外ぶた内面の金属部に触れない

特に内ぶたや内釜は高温になっていますので、やけどの原因となります。

不安定な場所で使わない

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない。
火災の原因となります。

荷重強度が不足している不安定な所では使わない

キッチン用収納棚や不安定な台など
（蓋の開閉時、重量がかかります）

荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

壁や家具の近くで使わない

キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする。
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形や故障の原因となります。

水や火気の近くで使わない

感電や漏電の原因となります。
故障や製品の変形、変色の原因となります。

お手入れは冷めてから行なう

高温部に触れて、やけどのおそれがあります。

心臓用ペースメーカー等をお使いの方は、本製品使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。

持ち運ぶときはフックボタンに触れない

外ぶたが開いて、やけどやけがをするおそれがあります。

ハンドルを持って振らない

炊飯中はハンドルを後ろに倒しておき、持ち運びはしないでください。
蒸気でやけどをしたり、ハンドルが変形することがあります。炊飯直後に炊飯器本体を持ち運ぶときは、蒸気口から出る蒸気に十分気をつけてください。

専用内釜以外は使わない

本体内側に金属の小物やアルミ箔を入れたまま、使用しないでください。過熱、異常動作の原因となります。

フックボタンが重くて外ぶたが開かないときは、無理にフックボタンを押さない

無理に押して外ぶたが開くと、熱湯の飛び散りなどによる、やけどやけがの原因になります。本体が冷めて、圧力が下がるまでお待ちください。

「炊込み・おこわ」ごはんは、他の炊飯メニューで炊かない

必ず、お米選択やメニューが合っていることを確認してください。
他のお米選択やメニューは、内ぶたに具が詰まりやすくなり、外ぶたが開かない、変形・破損の原因になります。

水の多いおかゆ・玄米などは「白米」「高速」メニューで炊かない

おかゆ・玄米は、それぞれのお米選択メニューに合っていることを確認して炊飯してください。
ふきこぼれ・故障の原因になります。
設定を守って炊いてください。

使用上のご注意

故障や誤動作ややけどを防ぐために、必ずお守りください。
炊飯中は圧力がかかりますので、取り扱いを誤ると危険です。

ご使用前に・・・

※使い始めは、製品からプラスチックのニオイがすることがありますが、異常ではありません。

次のような場所で使わない。

故障や炊飯器本体の変形・変色の原因となります。

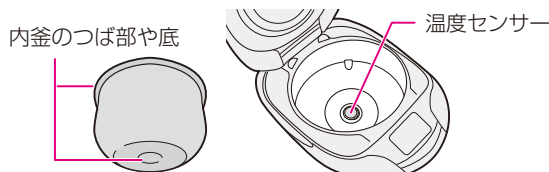
- **直射日光があたる所**
- **油などの飛び散る所**
- **ガスコンロの近くなど高温になる所**

- **吸・排気口をふさぐような所**
  壁から10cm以内、じゅうたんやテーブルクロス、ふきん、タオル、ビニール袋や紙の上

- **本体や本体のまわりは、清潔にして使用する**
  本体には機能・性能を維持するための吸・排気口を設けてありますが、この穴からホコリや虫が入ると故障の原因になることがあります。

異物がついたまま使わない

うまく炊けない原因となります。

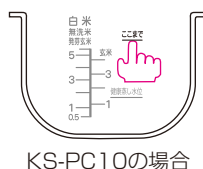
- 内釜の外側やつば部、内ぶたパッキン、温度センサーなどに付着した米つぶや水滴は、必ず取り除いてから使用してください。

内釜を長持ちさせるためには、☞24ページをご覧ください。

本体と外ぶたのすき間

異常ではありません。

- 圧力式炊飯器のため、外ぶたのフックが確実に本体にかかるようにすき間があります。
- 炊飯中圧力により、すき間が少し広がりますが、異常ではありません。

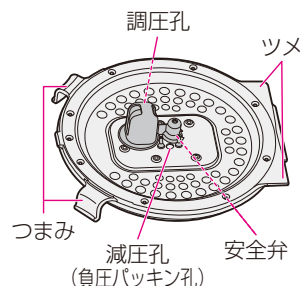
内釜の『ここまで』線以上に水を入れて炊飯しない

ふきこぼれなどの原因となります。
※『ここまで』線は、加える水の最大量・水位を表しています。

KS-PC10の場合

うまみ循環ユニット・調圧孔・安全弁・減圧孔が目詰まりしたままで使わない

うまく炊けない原因となります。

- 炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをするおそれがあります。きれいに取り除いてから、使用してください。
- 内ぶたのツメが折れたまま、使用しないでください。

※詳しくは、☞24ページをご覧ください。

ご使用中に・・・

蒸気口を人・壁・物へ近づけない

やけどや物を傷める原因となります。

- **特に炊飯中は、蒸気口から蒸気が勢いよく出るので、注意してください。**
  また、乳幼児には蒸気口に近づかせないようご注意ください。
- **炊飯中および炊飯後は、外ぶたが熱く感じることがありますが、異常ではありません。**

磁気に弱いものを近づけない

- キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど記憶の内容が消えて使えなくなることがあります。

ふきんをかけない

蒸気や炊飯、保温の熱により、故障や外ぶたの変形・変色の原因となります。

空炊きはしない

故障や過熱、異常動作の原因となります。

電気製品を近づけない

- DVDレコーダー・オーディオ・テレビ・ラジオなどに雑音が入ったり、リモコンが誤動作することがあります。

誤って商品を落下させたり、割れやヒビが生じたりしたときは、使用を中止し、お買い上げの販売店へ修理・点検を依頼してください。

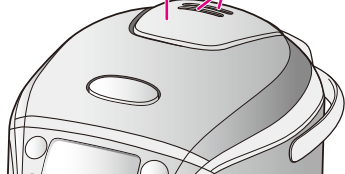
各部のなまえと使いかた

蒸気ガイド（外ぶた上面）

- 確実に取り付けてください。
  炊飯中・炊飯直後は、高温になっていますので、触れないでください。
  お手入れのしかた（☞23ページ）

フックボタン

押すと外ぶたが開きます。
※炊飯中や 圧力 表示中（点滅中）は、押さないでください。
（炊飯中に圧力が高まると密閉状態となり、押しても開きません。）

内ぶた

はずしかた、つけかた（☞6ページ）

安全表示位置

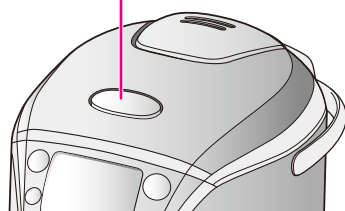
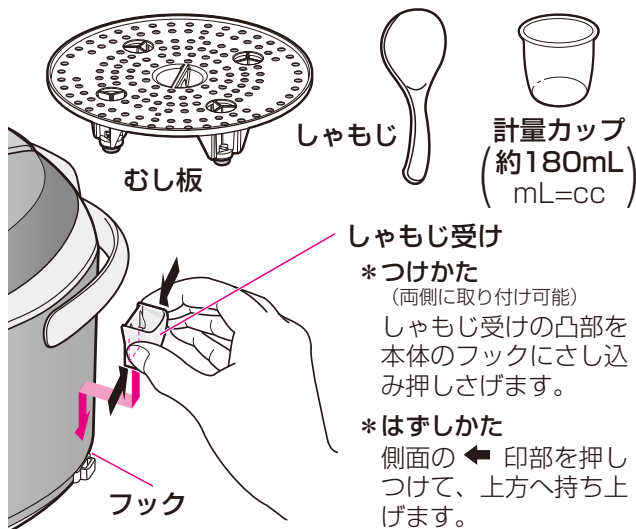
使用上のご注意項目が表示してありますので、必ずお読みください。

付属品（各１個）

計量カップ
（約180mL
mL=cc）

しゃもじ受け

＊つけかた
（両側に取り付け可能）
しゃもじ受けの凸部を本体のフックにさし込み押しさげます。

＊はずしかた
側面の ⬅ 印部を押しつけて、上方へ持ち上げます。

吸・排気口（底面）

じゅうたんやテーブルクロス、ふきん、タオル、紙の上で使用すると、吸・排気口をふさいでごはんが炊けなかったり、故障の原因となります。
また、炊飯器の下に輪ゴムやごみがあると吸い込んで故障の原因となります。

さし込みプラグ

電源コード（コードリール）

- **出しかた**
  さし込みプラグを引っ張ります。
  コードは、赤色テープ以上は引き出さないでください。
- **しまいかた**
  コードを少し引いてもどすと巻き込まれます。
  コードがねじれていますと、最後まで巻き込まれなくなります。

操作／表示部

＊表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。実際の使用状況とは異なります。

圧力炊飯中には、圧力 表示が表示されます。圧力 表示中（点滅中）は外ぶたを開けないでください。

表示部

白米 無洗米 玄米 発芽玄米 分づき・胚芽 雑穀
ふつう かため やわらか 高速 甘み
おかゆ すしめし カレー用 炊込み おこわ もちもち
健康蒸し いも 青野菜 健康マルチ調理 予約1 予約2
188:88 約 クリーニング ひたし 分後炊飯開始 時間後できあがり
キーで設定変更 圧力

切／とりけし ボタン
設定を取り消したり、全ての運転を終了します。

保温ランプ
（黄色）

保温 ボタン
保温・あつあつ保温が選択できます。
（☞14 ページ）

あつあつ保温ランプ
（黄色）

お米選択 ボタン
白米･無洗米･玄米･発芽玄米･分づき米／胚芽米・雑穀が選択できます。
（☞9・11・13 ページ）

健康マルチ調理 ボタン
健康マルチ調理が選択できます。
（☞ 21～22 ページ）

炊飯／スタートランプ
（赤色）

炊飯／スタート ボタン

予約／ひたしランプ
（緑色）

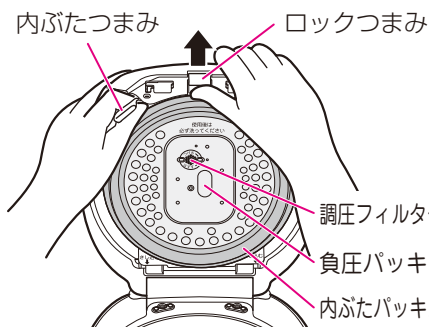
予約／ひたし ボタン
予約炊飯･ひたし炊飯の設定、予約炊飯終了音の入／切、現在時刻表示に使います。
（☞7･12～13･20 ページ）

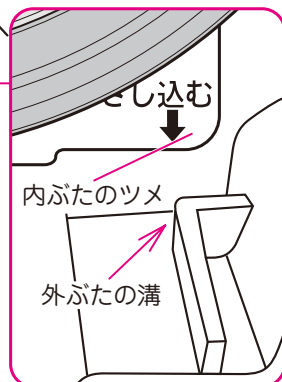
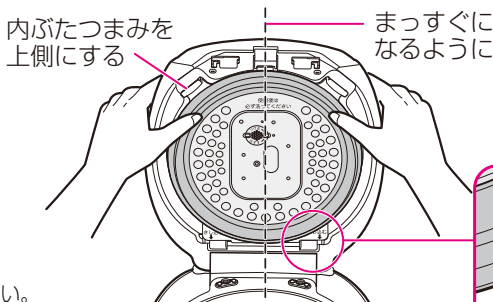
コントロールキー
時計合わせ･メニュー選択･現在時刻表示および予約時刻の変更、健康マルチ調理に使います。
（☞7・9・11～13・20～21 ページ）

メニュー ボタン
（☞9･11･13･17 ページ）

健康蒸し ボタン
（☞19～20 ページ）

内ぶたのはずしかた・つけかた

● **はずしかた**
片手で内ぶたつまみを持ち、ロックつまみを上方向に押し上げ、内ぶたつまみを手前に引きます。

※内ぶたパッキンをむやみに引っ張らないでください。

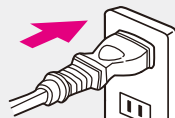
● **つけかた**
①内ぶた下部のツメを外ぶた下部の溝にさし込みます。
※内ぶたの左右ツメ2ヶ所が外ぶたの左右の溝にさし込まれているか、必ず確認してください。
②上側をカチッと音がするまで押し込みます。
※内ぶたがロックつまみで保持されていることを確認してください。

ご注意!!
※ごはんを炊くときは、必ず本体に**内ぶた**を取り付けてください。
内ぶたを取り付けていないと外ぶたは、閉まりません。
※内ぶたには、調圧フィルター・負圧パッキンがついていることを確認してください。つけないと内ぶたの上面にごはんつぶがたまることがあります。（☞24ページ）
＊**お手入れなどで内釜と内ぶたの両方をはずしたときは、外ぶたを閉めることができます。**

時計（現在時刻）の合わせかた

現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、次の手順で合わせなおしてください。

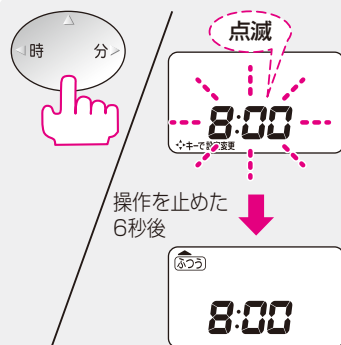
例 現在時刻が午前８：００で、表示が７：５５になっているときは

1 さし込みプラグをさし込む

※24時間表示の時計です。
夜の12時は、0:00 に
昼の12時は、12:00 と表示します。

2 コントロールキーの矢印のいずれかを3秒以上押し続ける

※現在時刻の時桁または分桁が**点滅**して、時計合わせになります。

3 コントロールキーを押して、時計を合わせる

- 「◀」を押すと時間変更が、「▶」を押すと分変更ができます。「▲（すすむ）」「▼（もどる）」で正しい時刻に合わせてください。
  ※時桁は1時間単位で、分桁は1分単位に進んだりもどったりします。
  ※「▲」「▼」「◀」「▶」の真上を押さないと、時計合わせがうまくできないことがあります。
- 時計合わせ操作を止めた6秒後に、時刻表示の**点滅**が止まって、自動的にセットを完了します。
  ※時計合わせの途中も、操作のない状態が6秒以上続くと時計合わせを終了します。

■リチウム電池について（本体に内蔵）

☆リチウム電池の役目
- さし込みプラグを抜いても、現在時刻を表示します。
- 予約時刻の設定を記憶します。

☆電池の寿命は約3～4年（室温20℃）
※**メーカー出荷時からの目安です。**
- さし込みプラグをさし込んでいる間、時計はコンセントからの電源で動作するため、電池が消耗しないので、さらに長持ちします。

☆電池が消耗してくると
- さし込みプラグを抜いたときに時計表示が消えたり、プラグをさし込んだとき、時刻表示が点滅したりします。
  さし込みプラグをさし込めば、通常に使えます。

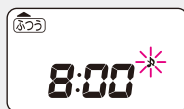
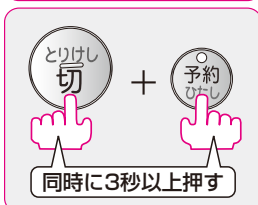
☆電池の交換
- お客様ご相談窓口（裏表紙）にご依頼ください。交換した後は、時計・予約時刻を合わせてください。

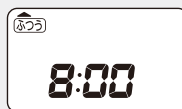
予約炊飯終了音（ブザー音）の入／切について

予約炊飯の終了音を消すことができます。早朝の予約炊飯などで、終了音が必要のないときにお使いください。

※**お買い上げ時は、終了音は「入」に設定されています。**

※さし込みプラグをさし込んで行ってください。

入／切のしかた

終了音「切」の表示

切／とりけしボタンと予約／ひたしボタンを同時に3秒以上押すと「ピッ」と音がし、表示部に♪マークが**表示**され、「**切**」になります。

終了音「入」の表示

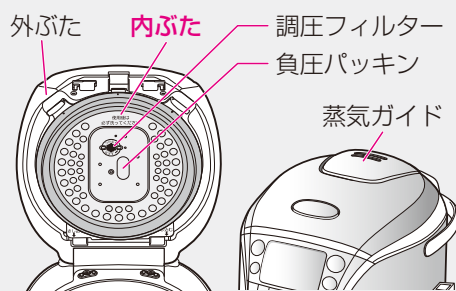
もう一度切／とりけしボタンと予約／ひたしボタンを同時に3秒以上押すと「ピッ」と音がし、表示部の♪マークが**消え**、「**入**」になります。

ごはんを炊く前に

1 必ず、内ぶた・蒸気ガイドが正しく付いていることを確認する

※**内ぶたを取り付けないと外ぶたが閉まりません。ただし、内釜、内ぶたがないとき、外ぶたは閉まります。****（☞ 6ページ）**

※蒸気ガイドがついていないと、炊飯中にふきこぼれる場合があります。（☞ 23ページ）

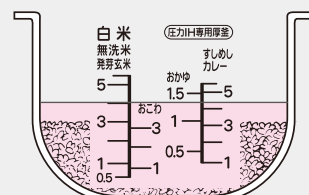
※内ぶたに調圧フィルター・負圧パッキンがついていることを確認してください。（☞ 24ページ）

2 付属の計量カップでお米を正しく計り、お米を洗う（☞ 25ページ）

良い例　悪い例

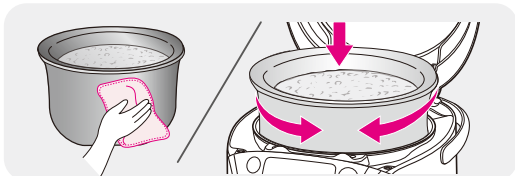
- 内釜で洗米できます。
- お米に水を一気に加えて、軽くかきまぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして捨てます。　水がきれいになるまでくり返し続けます。
- 炊飯量について詳しくは、18ページの「**炊飯量と炊飯時間**」をご覧ください。

3 お米選択・メニューに合った水位目盛で、水かげんをする（平らな、水平な面で水かげんする）

- お米は水平にならしてください。
- 水位目盛は目安です。お米の種類、お好みにより水かげんしてください。（☞ 15～16、25ページ）
- **お米選択の「分づき米／胚芽米」「雑穀」は、「白米」の水位目盛で水かげんしてください。**
- **メニューの「高速」と「炊込み」は、「白米」の水位目盛で水かげんしてください。**
  「炊込み・おこわ」を炊飯するときは、炊きかたが選べます。詳しくは、15～16ページの「**いろいろな炊きかた**」および17ページの「**炊込みごはんとおこわの炊きかた**」をご覧ください。
- 「おかゆ」の水位目盛は、全がゆ用です。五分がゆの場合は、お米の量を半分にしてください。（☞ 15～16ページ）

例「4」カップの「白米」を炊く場合

KS-PC10の場合

4 内釜を炊飯器本体に入れる

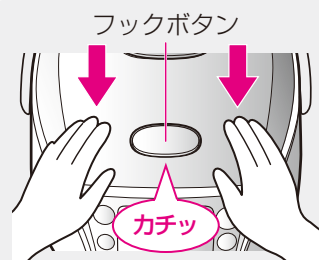
- 内釜の外側や炊飯器本体内側に付着した水滴や米つぶなどは、取り除いてください。
- 内釜を軽く左右に回して、正しく入っているか確かめます。

5 外ぶたを閉め、さし込みプラグをさし込む

- 外ぶたは**フックボタンに触れないよう、「カチッ」と音がするまで確実に閉めて**ください。「カチッ」と音がしないときは、再度外ぶたの開閉を行い、外ぶたを確実に閉めてください。
  ※外ぶたを確実に閉めないと、炊飯中に蒸気がもれたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをするおそれがあります。
  ※「**カチッ**」と音がしない場合は、「**お手入れのしかた**」（☞ 23ページ）のフック部、つゆ受け部やストッパー部に米つぶやごはんつぶなどが付着していないか確認してください。

※**圧力式炊飯器は、内釜内部の密閉度が高くなっていますので閉まりにくく感じる場合があります。**

- さし込みプラグはコンセントの奥まで、確実にさし込んでください。

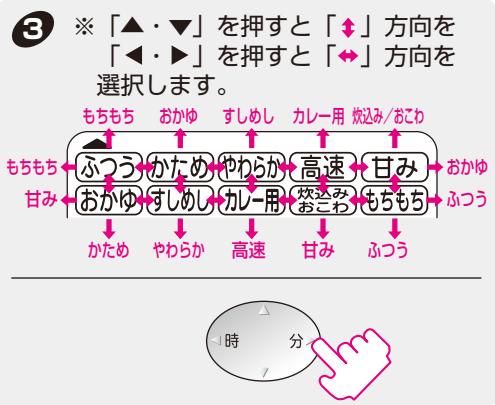
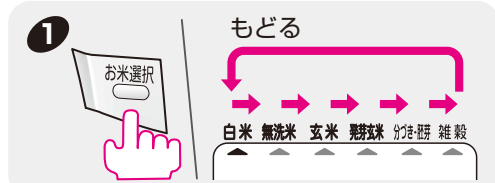
ごはんの炊きかた

「炊飯コースについて」詳しくは、☞ 18ページ。
「おいしいごはんを炊くために」詳しくは、☞ 25ページ。

『いろいろな炊きかた』について詳しくは、15～16ページをご覧ください。

1 お米選択とメニューを選ぶ

❶ お米選択 ボタンを押し、お米の種類を選びます。
「白米」「無洗米」「玄米」「発芽玄米」「分づき米･胚芽米」「雑穀」が選べます。

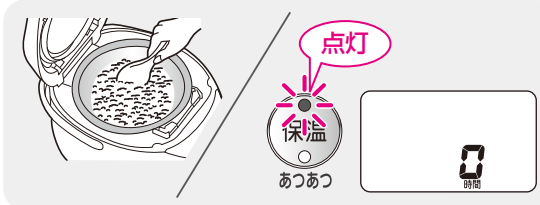
❷ メニュー ボタンを押し、表示部にメニューを表示させせます。
※メニューは、**点滅**している箇所が選択されます。

❸ コントロールキー のいずれかの「▲」「▼」「◀」「▶」を押してメニューを合わせます。
※メニューは、お米選択により選べるメニューが異なります。
詳しくは、15～16・18ページをご覧ください。
※「ふつう」「かため」「やわらか」「甘み」「もちもち」のメニューを炊飯すると、その設定を記憶していますので、次回も同じメニューを炊くときは設定をなおす必要がありません。ただし、その他のメニューの場合は炊飯後そのメニューの設定を記憶していませんので、炊飯の都度メニューを設定してください。
※メニューを間違えるとふきこぼれたり､うまく炊けないことがあります。

2 お米選択とメニューを確認して、炊飯／スタート ボタンを押す

●「炊飯／スタート」ランプが**点滅から点灯**にかわり、炊飯を開始します。
●炊き上がりまでの残り時間の目安を表示します。
※**表示時間は、目安です。**季節（水温・室温）・水かげん・お米の量・電圧などによりかわります。
※お米選択とメニューにより表示される時間は、異なります。（☞ 18ページ）
※メニューが「高速」の場合、炊き上がりまでの残り時間は､5分前から表示されます。

※内釜が入っていないとブザー音でお知らせします。（炊飯できません）
※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。（故障ではありません）
※炊飯中は、勢い良く蒸気口から大きな音とともに蒸気がくり返し出ますので注意してください。（可変圧力炊飯）
※炊飯中及び炊飯直後は、外ぶたが熱くなることがあります。（故障ではありません）

3 炊飯がおわったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばす

- ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」に切りかわります。
- 「保温」ランプか「あつあつ保温」ランプが**点灯**し、表示部に保温経過時間を表示します。

※ふたを開けるときは、蒸気や内ぶたから落ちる熱い水滴に気をつけてください。

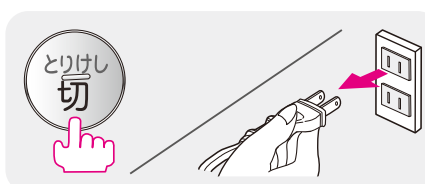
※炊飯終了直後は、連続して炊かないでください。うまく炊けないことがあります。

ニオイの原因になりますので、次の点に注意してください。

- 「玄米」「発芽玄米」「分づき米／胚芽米」「雑穀」「おかゆ」「炊込み·おこわ」は、保温しないでください。
- 保温中は、さし込みプラグを抜かないでください。（ごはんがいたみやすくなります）
- ごはんのつぎたし、しゃもじを入れたままの保温や冷めたごはんの保温は、しないでください。
- ごはんが残っているときに 切／とりけし ボタンを押した場合は、ごはんを内釜に入れたままにしないでください。ニオイやべちゃつきの原因になります。

＊メニューと保温について詳しくは、☞14ページをご覧ください。

4 ごはんがなくなったら 切／とりけし ボタンを押し、さし込みプラグを抜く

- 切／とりけし ボタンを押すと、表示部は初めに選んだかたさのメニューにもどります。
- ごはんがなくなったら、安全のためさし込みプラグを抜いてください。なお、コンセントから抜く場合は、必ずプラグを持って行なってください。

＊ご使用のたび、お手入れを行ってください。「お手入れのしかた」は、☞23～24ページ。

※保温後すぐに炊く場合は、本体（温度センサー・ふたセンサー）を十分に冷ましてから次の炊飯を始めてください。

※ 切／とりけし ボタンを必ず押してからさし込みプラグを抜いてください。
切／とりけし ボタンを押さないでさし込みプラグを抜くと、表示部は現在時刻表示にもどりますが、再度さし込みプラグをさし込むと保温運転を再開し、現在までの保温経過時間を表示します。保温経過時間は、30時間まで刻み続けています。30時間以上は、保温しないでください。

■ 炊飯中にやむを得ず外ぶたを開閉するときは

⚠警告

1. **蒸気ガイドの近くに人がいないことを確認してください。**
2. 切／とりけし ボタンを押して、炊飯を中止します。
   ※**蒸気口から高温の蒸気が勢いよく出ますので注意してください。**
3. 約4分間待ち、 圧力 表示（点滅表示）が消え蒸気が出ないことを確認してから**フックボタン**を押します。
   ※ 切／とりけし ボタンを押した直後に外ぶたを開けると、やけどをするおそれがあります。

炊飯を続けるときは、「**ごはんの炊きかた**」 **1** からやりなおしてください。（☞9ページ）

※この場合一度炊飯を中止することになりますので、炊飯時間が長くなったり、うまく炊けないことがあります。

■「炊込み・おこわ」の最大炊飯量について

「炊込み·おこわ」の場合、具を加えるため最大炊飯量が少なくなります。**（PC10：3カップまで、PC18：6カップまで）**

※指定の容量を守らないと、ふきこぼれの原因になります。

■ 使用中に停電になったときは

（途中でさし込みプラグを抜いたり、電源ブレーカーが切れた場合も含みます）

- **瞬間的な停電のときは、停電前の状態にもどります。**
- **停電時間が長いときは、再び通電されると次のようになります。**

炊飯中	炊飯を続けます。 うまく炊けないことがあります。 残り時間が少ない場合には、保温になることがあります。
保温中	保温を続けます。

※**予約（タイマー）炊飯の場合**、開始時刻をすぎているときは、すぐに炊き始めます。予約時刻どおりに炊けないことがあります。
予約時刻について詳しくは、☞12ページをご覧ください。

■ ごはんの炊き上がりについて

- 内釜の底にキツネ色のおこげができることがあります。
- 「炊込み・おこわ」の場合は、調味料を加えるためおこげができやすくなります。

予約(タイマー)炊飯のしかた

予約設定した時刻に炊き上がります。
希望する予約時刻を2通り設定できますので、「朝 炊き上がり」と「夕方 炊き上がり」など 予約1 、予約2 を使い分けると便利です。

1 現在時刻を確認する

現在時刻がずれていると、予約炊飯がうまくできませんので、正しく合わせなおしてください。(☞7ページ)

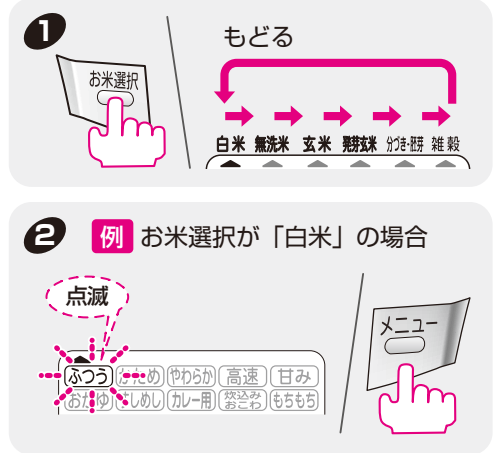
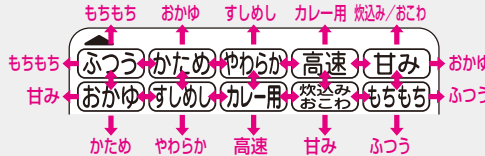
※「炊飯／スタート」ランプが点灯しているときや保温中は、タイマーを合わすことができません。
切／とりけし ボタンを押して、「炊飯／スタート」ランプを消すか、保温を取り消してください。

2 お米選択とメニューを選ぶ

❶ お米選択 ボタンを押し、お米の種類を選びます。
「白米」「無洗米」「玄米」「発芽玄米」「分づき米・胚芽米」「雑穀」が選べます。

❷ メニュー ボタンを押し、表示部にメニューを表示させます。
※メニューは、点滅している箇所が選択されます。

❸ コントロールキー のいずれかの「▲」「▼」「◀」「▶」を押してメニューを合わせます。
※メニューは、お米選択により選べるメニューが異なります。
詳しくは、15～16・18ページをご覧ください。

❷ 例 お米選択が「白米」の場合

❸ ※「▲・▼」を押すと「↕」方向を「◀・▶」を押すと「↔」方向を選択します。

メニューと予約炊飯について

お米選択 ＼ メニュー	ふつう	かため	やわらか	高速	甘み	おかゆ	すしめし	カレー用	炊込み おこわ	もちもち
白　米	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○
無洗米	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○
玄　米	○	○	○	予約炊飯できません		○	予約炊飯できません			
発芽玄米	○	○	○			○				
分づき米／胚芽米	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○
雑　穀	○	○	○	予約炊飯できません		○	予約炊飯できません			

○：予約炊飯できます。　△：予約炊飯しないでください。

※「炊込み・おこわ」などの具や調味料の入るものは、予約炊飯しないでください。
具がいたんだり、調味料が沈殿して、うまく炊けないことがあります。

3 予約時刻を合わせる

❶ 予約／ひたし ボタンを押します。

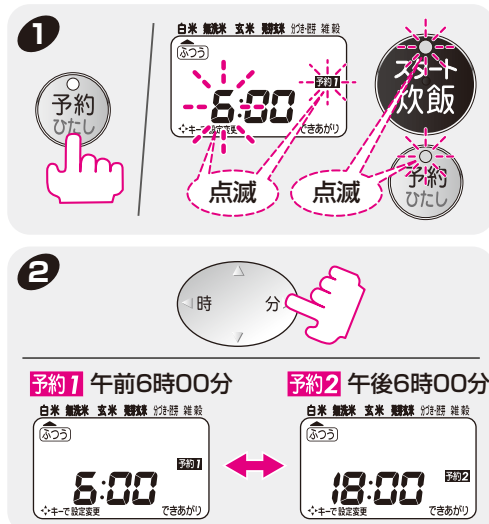
※「予約／ひたし」ランプと「炊飯／スタート」ランプと予約時刻の時桁が**点滅**します。

予約／ひたし ボタンを押すごとに 予約1、予約2、ひたし をくり返します。

❷ コントロールキー で予約時刻を合わせます。

- 「◀」で時桁を「▶」で分桁を合わせます。「▲」(すすむ)／「▼」(もどる)で予約時刻を合わせてください。

  ※時桁は1時間単位で、分桁は10分単位でかわります。

- タイマーは、あらかじめ右図の2通りの予約時刻を記憶しています。

※予約の時間は、12時間以内（夏場など水温が高いときは、8時間以内）に設定することをお勧めします。長時間の予約は、長い時間お米を水に浸すことになり、室温や気温が高いとき、ニオイがでることがあります。

※予約炊飯をすると、ごはんがやわらかめに炊き上がったり、おこげができることがあります。

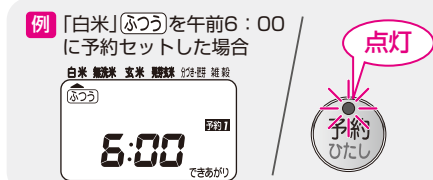
4 炊飯／スタート ボタンを押す

「予約／ひたし」ランプが**点滅から点灯**にかわり、「炊飯／スタート」ランプが**消灯**すると予約した時刻が表示されます。（**予約炊飯がセットできました。**）

※炊飯が始まると「炊飯／スタート」ランプが、**点灯**します。

※内釜が入っていないとブザー音でお知らせし、予約を受け付けません。

※水温･室温･お米の量･水かげん･電圧によっては、予約時刻どおりに炊き上がらないことがあります。

※予約炊飯終了のブザー音を消すことができます。（☞ 7ページ）

■簡単予約について（前回と同じ予約時刻で炊くとき）

一度予約炊飯すると、次回からは簡単に予約できます。

前回予約した時刻を記憶しています。
お米選択とメニューを確認して、予約／ひたし ボタンで 予約1 か 予約2 を選び 炊飯／スタート ボタンを押してください。

■予約時刻について

予約時刻と現在時刻の差が下の表のときは、タイマーを使って炊飯できません。
すぐに炊飯を始めます。

メニュー ＼ お米選択	白米、無洗米、分づき米／胚芽米
ふつう・かため・やわらか	1時間10分未満
高速	1時間10分未満
おかゆ	2時間未満
すしめし	1時間10分未満
カレー用	1時間10分未満
もちもち	1時間10分未満
甘み	1時間10分未満

■スタート後に予約時刻をかえたいときは

切／とりけし ボタンを押してから、**2**～**4** の手順で合わせなおします。

スタート後に現在時刻が知りたいときは!!

予約／ひたし ボタンまたは コントロールキー を押してください。
現在時刻が、約2秒間表示されます。

メニュー ＼ お米選択	玄米	発芽玄米、雑穀
ふつう・かため・やわらか	1時間30分未満	1時間10分未満
おかゆ	2時間未満	

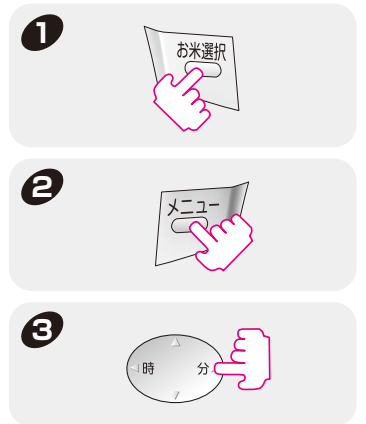
ひたし炊き

ひたし設定した時間になると炊飯を始めます。

1 お米選択とメニューを選ぶ

❶ お米選択 ボタンを押し、お米の種類を選びます。
「白米」「無洗米」「玄米」「発芽玄米」「分づき米・胚芽米」「雑穀」が選べます。

❷ メニュー ボタンを押し、表示部にメニューを表示させます。
※メニューは、点滅している箇所が選択されます。

❸ コントロールキー のいずれかの「▲」「▼」「▶」「◀」を押してメニューを合わせます。
※メニューは、お米選択により選べるメニューが異なります。
詳しくは、15～16・18ページをご覧ください。

2 ひたし時間を設定する

❶ 予約／ひたし ボタンを押して、ひたし を表示させます。
予約1 ⇨ 予約2 ⇨ ひたし と切りかわります。
※「予約／ひたし」ランプと「炊飯／スタート」ランプとひたし時間、ひたし が点滅します。

❷ コントロールキー でひたし時間を設定します。
「▲」「▼」を押すと10分単位でかわります。
10分～60分のあいだで設定できます。
※70分以上のひたし時間は、予約（タイマー）炊飯で設定できます。
（☞ 11ページ）

※ 一度ひたし炊きを設定すると、次回からは 予約／ひたし ボタンを1回押すだけで前回のひたし時間を記憶していますので、次回も同じひたし時間で炊くときは、設定をなおす必要がありません。

3 炊飯／スタート ボタンを押す

「予約／ひたし」ランプが点滅から点灯にかわり、「炊飯/スタート」ランプが消灯するとひたし炊飯を始めます。
※表示部には、炊飯開始までの残り時間を表示します。

ひたし炊き設定後、および炊飯中または保温中に現在時刻が知りたいときは!!

予約／ひたし ボタンまたは コントロールキー を押してください。現在時刻が、約2秒間表示されます。

保温について

炊飯が終わると自動的に保温になります。
あつあつ保温は、保温より高めの温度で保温します。
保温とあつあつ保温の設定は、一度設定すると次に設定しなおすまで記憶されます。
（お買い上げ時は保温に設定されています）

あつあつ保温のしかた

保温中に
保温 ボタンを押す

- 「保温」ランプが**消え**、「あつあつ保温」ランプが**点灯**するとあつあつ保温になります。

※あつあつ保温を解除（中止）して保温にもどしたいときは、保温 ボタンをもう一度押します。「保温」ランプが**点灯**し、保温にもどります。
※あつあつ保温を開始しても、保温経過時間は保温開始時（炊き上がり直後）からの経過時間を表示します。

『保温』『あつあつ保温』経過時間、30時間後!!
表示部は現在時刻表示にもどります。

メニューと保温について

		メニュー									
		ふつう	かため	やわらか	高速	甘み	おかゆ	すしめし	カレー用	炊込み おこわ	もちもち
お米選択	白　米	○	○	○	○	○	△	○	○	△	○
	無洗米	○	○	○	○	○	△	○	○	△	○
	玄　米	△	△	△	炊飯できません		△	炊飯できません			
	発芽玄米	△	△	△			△				
	分づき米／胚芽米	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	雑　穀	△	△	△	炊飯できません		△	炊飯できません			

○：保温できます。
△：保温しないでください。（ニオイや黄ばみ・パサツキの原因となります。また、内なべ内面フッ素樹脂が傷ついているとふくれや はがれの原因となりやすくなります）

保温のごはんをおいしく食べるために、次の点に注意してください。

- 炊き上がったらすぐにほぐします。（余分な水分がとび、ふっくらおいしくなります）
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。（雑菌が入り、ニオイの原因となります）
- ごはんは、中央に寄せて保温します。（乾燥やべちゃつきを抑えます）
- お米や季節によっては、ニオイがでることがあります。ニオイが気になる場合は、「**クリーニング（煮沸）機能**」（☞ 22ページ）でニオイを取り、炊飯終了後に「**保温**」を「**あつあつ保温**」に切りかえてください。
- 保温中に 切／とりけし ボタンを押すと保温が取り消されます。（内釜にごはんが入った状態で保温は、切らないでください）再度保温にすると、保温経過時間は０から表示します。
- 冷やごはんのあたためなおしは、しないでください。（ニオイの原因となります）
- 30時間以上の保温は、しないでください。（黄ばみやニオイの原因となります）

※たくさん炊いて長時間保温するよりも、少しの量でその都度炊くほうがおいしく食べられ節電にもなります。

いろいろな炊きかた

炊きかた	お　米	水かげん（下記の水位線に合わせます）	お米選択（下記のお米選択が選べます）	メニュー（下記のメニューが選択できます）＊選択後は炊飯ボタンを押します。
白米	**白米**を使います	白米	白米	ふつう かため やわらか 高速 甘み おかゆ すしめし カレー用 炊込み おこわ もちもち
無洗米	**無洗米**を使います	無洗米	無洗米	
玄米	**玄米**を使います	玄米	玄米	ふつう かため やわらか おかゆ
発芽玄米	**発芽玄米**を使います	発芽玄米	発芽玄米	
分づき米／胚芽米	**分づき米・胚芽米**を使います	白米	分づき・胚芽	ふつう かため やわらか 高速 甘み おかゆ すしめし カレー用 炊込み おこわ もちもち
雑穀	**白米**を使います（白米に雑穀を加えたもの）		雑穀	ふつう かため やわらか おかゆ
おかゆ	**白米・無洗米・玄米・発芽米・分づき米／胚芽米・雑穀**が使えます	おかゆ	白米 無洗米 玄米 発芽玄米 分づき・胚芽 雑穀	おかゆ
炊込み	**白米・無洗米・分づき米／胚芽米**が使えます	白米	白米 無洗米 分づき・胚芽	炊込み おこわ
おこわ		おこわ		
すしめし		すしめし		すしめし
カレー用		カレー		カレー用
高速		白米		高速
甘み				甘み
もちもち				もちもち

使いかた

各機種の炊飯量について詳しくは、「**炊飯量と炊飯時間**」をご覧ください。(☞ 18ページ)

ワンポイントアドバイス
白米とは、玄米の表面を約10%削ったものです。 水は、水道水より浄化した水の方がおいしく炊けます。 ＊ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が高いとパサパサした黄色い炊き上がりになります。
無洗米は洗わなくてもよいお米ですが、次のことにご注意ください。 ＊水を入れると、お米のデンプン質で白くにごることがあります。そのまま炊くとおこげがついたり、ニオイが気になる場合がありますので、1〜2回、水を入れかえて、すすぐことをおすすめします。 ＊また、水かげんをしたあと、ひと粒ひと粒が水になじむように、2〜3回、底からかるくかき混ぜてください。特に調味料を加えて炊くときは、よくかき混ぜてください。
圧力炊飯により、固い表皮もふっくらやわらかく炊き上げます。
白米に発芽玄米を2〜3割混ぜて炊きます。 ＊市販の発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれることがあるので水かげんを調節してください。
玄米の表面を削ったものです。 ＊5%削ったものが5分づきです。 削り具合により、3分〜7分づきがあります。白米より栄養価が高い。
白米に市販の雑穀をお好みの量加えて炊きます。 ＊雑穀を混ぜて炊飯する場合は、お米選択を必ず「雑穀」に合わせてください。 ＊水かげんは、平らな台の上でお米の量に応じた内釜の水位線に、必ず合わせてください。 ＊内ぶたの調圧孔、安全弁、減圧孔や蒸気ガイドは、雑穀が目詰まりしやすいので、炊飯後は、必ず常にお手入れをしてください。(☞ 23〜24ページ) ＊雑穀はお米の種類や水かげんにより、底にきつね色のおこげができることがあります。 ＊雑穀を加える量等は、市販の雑穀の袋に記載されている量を参考にしてください。
水位線は、全がゆ用です。 ＊お好みで水かげんしてください。 目安は、全がゆ　米：カップ1　水：水位目盛1　(おかゆ) 五分がゆ　米：カップ1/2　水：水位目盛1　(おかゆ) ※水をたくさん入れるとふきこぼれます。炊飯される炊飯量にあった水位線以上､水を入れないでください。 全がゆよりやわらかいおかゆを炊く場合は、お米の量を減らしてください。
お米は、炊飯する直前まで水につけておきます。 ＊しょうゆ、塩などの調味料は、直接内釜に入れずに冷ましただしや水とあらかじめ混ぜておいて、炊飯直前に内釜の水位線まで加えます。調味料がなべ底にたまらないよう、再度混ぜてください。 ※油分が多いと、炊きむらになることがあります。 ＊具材は小さめに切ってください。 ＊『炊飯する直前に具材を入れる炊きかた』で炊飯する場合は、具材の粗熱を取ってから入れてください。 ＊おこわのもち米とうるち米(白米)の割合は、お好みでかえてください。 **お好みで炊き分けができます!!** ●詳しくは、17ページの「**炊込みごはんとおこわの炊きかた**」をご覧ください。
粘りが少なく、しゃっきりしたすしめしに適した炊き上がりになります。 ＊粘りが強いお米の場合は、「古米」を混ぜると粘りが少なくなります。
粘りが少なく､あっさりした少しかためのごはんに炊き上がります。 ＊カレー用ごはんには､「インディカ米」も違った食感でおいしく味わえます。 ＊カレー用には、粘りの少ない米が適しています。
炊飯時間の短縮を優先させています。(かたさの調節は選べません) ＊ごはんが少しかためになったり、おこげができることがあります。 ＊あらかじめお米を水につけておくと、おいしく炊き上がります。 ＊炊飯後すぐにほぐしたあと、しばらくむらしておくと、おいしく召し上がっていただけます。
お米の持つ、本来の甘み成分を十分に引き出して、ひと味違う甘みのあるごはんに炊き上がります。
弾力のあるもちもち感のある炊き上がりになります。 ＊おねば層が厚いので冷めてもおいしく、お弁当や冷凍保存にも適しています。

炊込みごはんとおこわの炊きかた

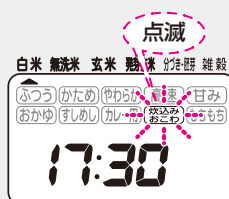
炊飯する直前に具材を入れる炊きかた

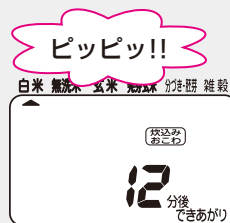
水かげんをしたあと、お米の上に粗熱を取った具材を入れて炊きます。
※水かげんのしかたは、8ページ「**ごはんを炊く前に**」をご覧ください。

むらし中に具材を入れる炊きかた

むらし中でも具材を入れることができます。
炊飯の初めから具材を入れると、具材が固くなったり、縮んだり、色が悪くなったりする場合があります。むらしの途中で入れるときれいにおいしく仕上がります。
※具材は火が通りやすいように小さく切って、さっと湯通ししてからお使いください。
※あらかじめ煮た具材で水気がある場合は、水気を切ってから具材を入れてください。
※ふたを開けるときは、蒸気に注意してください。

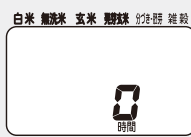
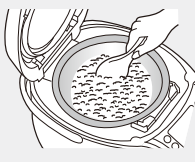
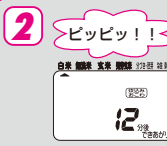
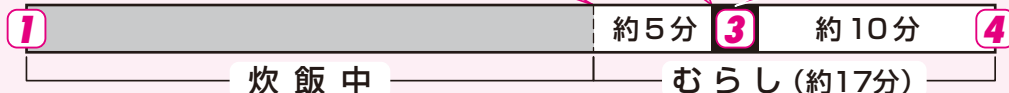
1 内釜をセットし、炊飯する

内釜にお米とだし汁(合わせ調味液)を入れ、炊飯器にセットし、**メニュー**を「**炊込み・おこわ**」に合わせて 炊飯／スタート ボタンを押します。
※このときは、まだ具材は入れません。

2 お知らせ音が鳴る

炊飯が経過してむらしに入り、表示が「12分後」になると、「ピッピッ」とお知らせ音が鳴ります。
※「炊飯／スタート」ランプが**点滅**します。
※**メニュー**を「**炊込み・おこわ**」に合わせていないと、お知らせ音は鳴りません。
※ 圧力 が消えていることを確認してください。

3 外ぶたを開けて、具材を入れる

約2分以内に具材を入れ、外ぶたを閉め、炊飯／スタート ボタンを押します。
※「炊飯／スタート」ランプが**点滅**から**点灯**にかわり、むらしを続けます。
※ 炊飯／スタート ボタンを押すと「炊飯／スタート」ランプが**点滅**から**点灯**にかわりますが、押さなくても約2分後には**点灯**になります。

4 炊飯が終わったら、すぐにほぐす

ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」に切りかわります。
※「炊込み・おこわ」は、保温しないでください。ニオイの原因になります。

炊飯量と炊飯時間

形名	KS-PC10				KS-PC18			
メニュー	ふつう	かため	やわらか	高　速	ふつう	かため	やわらか	高　速
炊飯量	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～0.72L (0.5～4カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.44L (1～8カップ)
白　米	約37～41分	約32～37分	約43～46分	約13～23分	約38～45分	約33～41分	約43～50分	約16～26分
無洗米	約38～42分	約33～38分	約44～47分	約14～24分	約39～46分	約34～42分	約44～51分	約17～27分
分づき米/胚芽米	約43～45分	約36～40分	約48～49分	約15～25分	約42～49分	約36～45分	約48～53分	約18～28分
雑　穀	約41～44分	約35～39分	約46～49分	－	約40～47分	約35～43分	約45～52分	－
メニュー	おかゆ(全がゆ)	すしめし	カレー用	炊込み	おかゆ(全がゆ)	すしめし	カレー用	炊込み
炊飯量	0.09～0.27L (0.5～1.5カップ)	0.18～1.0L (1～5.5カップ)	0.18～1.0L (1～5.5カップ)	0.18～0.54L (1～3カップ)	0.09～0.45L (0.5～2.5カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.08L (1～6カップ)
白　米	約63～67分	約28～31分	約22～27分	約39～41分	約62～69分	約28～34分	約21～30分	約41～43分
無洗米	約64～68分	約29～32分	約23～28分	約40～42分	約63～70分	約29～35分	約22～31分	約42～44分
玄　米	約89～92分	－	－	－	約89～94分	－	－	－
発芽玄米	約63～67分	－	－	－	約62～69分	－	－	－
分づき米/胚芽米	約68～72分	約34～37分	約25～30分	約42～45分	約67～74分	約33～41分	約24～33分	約45～47分
雑　穀	約68～72分	－	－	－	約67～74分	－	－	－
メニュー	おこわ	甘　み	もちもち		おこわ	甘　み	もちもち	
炊飯量	0.18～0.54L (1～3カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)		0.36～1.08L (2～6カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	
白　米	約37～40分	約35～42分	約40～45分		約38～42分	約35～48分	約40～50分	
無洗米	約38～41分	約36～43分	約41～45分		約39～43分	約36～49分	約41～51分	
分づき米/胚芽米	約40～42分	約39～45分	約46～48分		約41～46分	約38～52分	約43～55分	
メニュー	ふつう	かため	やわらか		ふつう	かため	やわらか	
炊飯量	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～0.72L (1～4カップ)		0.18～1.44L (1～8カップ)	0.18～1.44L (1～8カップ)	0.18～1.44L (1～8カップ)	
玄　米	約57～59分	約55～56分	約59～60分		約52～60分	約51～59分	約54～60分	
発芽玄米	約41～45分	約36～40分	約47～49分		約41～48分	約36～42分	約46～52分	

※炊飯時間は、季節(水温・室温)・水かげん・電圧・お米の種類などにより変わります。
電圧100V、室温20℃、水温18℃の場合を記載しています。

炊飯コースについて（お米選択／メニュー）

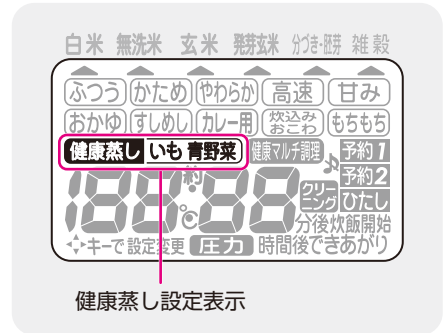
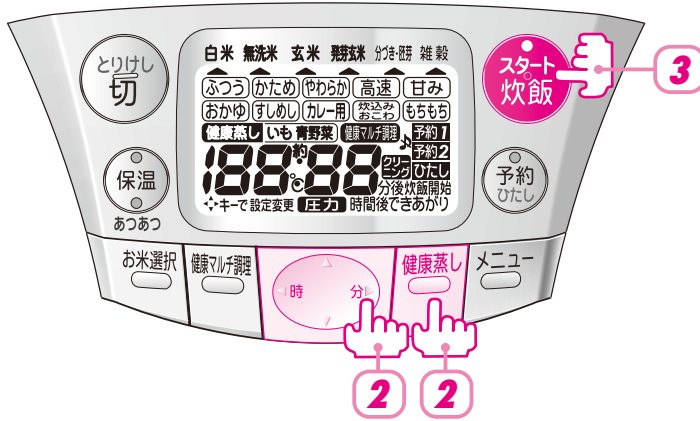
お米選択とメニューの組み合わせにより、多彩な炊き分けをしています。
組合せによっては、炊飯できない(セットできない)メニューがありますので、ご注意ください。

		メ　ニ　ュ　ー									
		ふつう	かため	やわらか	高速	甘み	おかゆ	すしめし	カレー用	炊込み おこわ	もちもち
お米選択	白　米	◎	◎	◎	○	◎	●	●	●	○	◎
	無洗米	◎	◎	◎	○	◎	●	●	●	○	◎
	玄　米	◎	◎	◎	炊飯できません		●	炊飯できません			
	発芽玄米	○	○	○			●				
	分づき米／胚芽米	◎	◎	◎	○	◎	●	●	●	○	◎
	雑　穀	○	○	○	炊飯できません		●	炊飯できません			

◎：可変圧力炊飯（おどり炊き）（1.2気圧 ⇔ 1.0気圧　約105℃ ⇔ 約100℃）　○：高圧炊飯（1.2気圧 約105℃）　●：常圧炊飯（1.0気圧 約100℃）

使いかた

健康蒸しについて

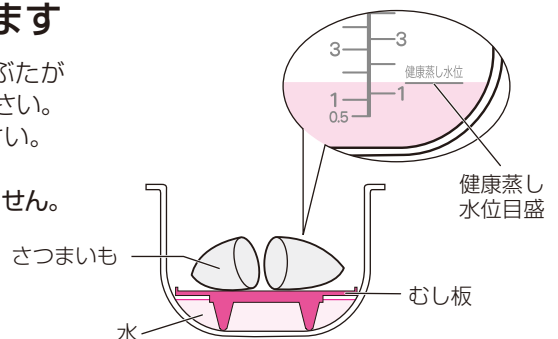
付属の「むし板」を使って、いもや青野菜の蒸し調理が自動でできます。
※必ず『**健康蒸し**』に合わせて調理してください。
　他のメニューでは、ふきこぼれたり、うまく調理ができません。
　ふきこぼれは、故障の原因になります。

※ ◯ の数字は、操作説明の番号です。

メニュー早見表

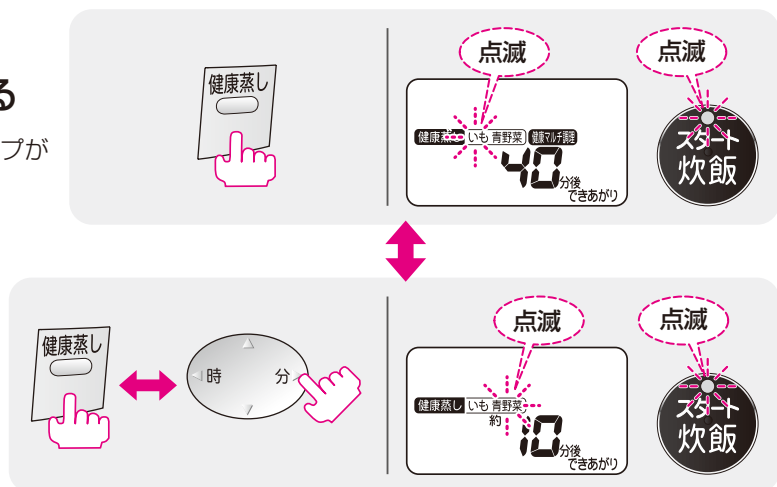
合わせるメニュー	材　料	分　量	蒸し時間の目安	ワンポイントアドバイス等
いも	さつまいも	100～600g	40分※	太い場合は半分に切ります
	じゃがいも			半分に切ります
青野菜	ブロッコリー	200～300g	約10分	小房に分けます
	アスパラガス			入らない場合は半分に切ります

※約30分の加熱のあと、自動的に約10分間のむらしに切り替わります。

1 内釜に健康蒸し水位目盛まで水を加え、付属のむし板を入れてから調理する材料を入れます

※むし板の上に背の高い調理物を入れると、外ぶたが
　閉まらなくなりますので、高さに注意してください。
　いもなどが入らない場合は切って入れてください。
＊調理物を入れたら、外ぶたを閉めてください。
　内ぶたを取り付けていないと、外ぶたは閉まりません。

2 健康蒸し ボタンでメニューを設定する

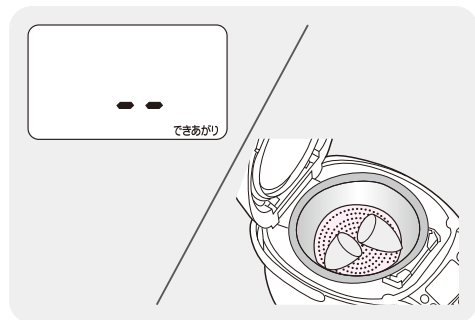
「いも」と「炊飯／スタート」ランプが**点滅**します。

健康蒸し ボタンを押すごとにメニューがかわります。
コントロールキー の「◀」と「▶」を押してもメニューがかわります。

3 炊飯／スタート ボタンを押す

「炊飯／スタート」ランプが**点灯**し、調理を開始します。
表示部は、出来上がりまでの残り時間の目安を表示します。
※表示時間は目安です。季節（水温・室温）・調理物の量・電圧などにより、かわります。

4 ブザーがなったら、出来上がりです

出来上がったら、調理物はすぐに取り出してください。そのまま放置すると、余熱で調理物の仕上がりが変わります。
※調理物を取り出すときは、内釜も調理物も高温になっていますので、やけどをしないように気をつけてください。

- -
できあがり

※必ず付属のむし板を使ってください。

※付属のむし板を他の調理器や他の用途に使わないでください。むし板の変形・変色の原因となります。

※調理中に内釜の中の水がなくなると「dry」(dry)を表示して、調理が終わります。
続けて調理する場合は 切／とりけし ボタンを押し、水を加えてから再度 **2**～**3** の手順で調理してください。

※調理物を炊飯器内で保温、保存しないでください。ニオイの原因になります。

※内釜に材料を入れての保管、保存はしないでください。
内面のフッ素樹脂をいためる原因になりますので、別の容器に移し替えてから保管、保存してください。

※室温や材料により、仕上がりがかわることがあります。『**健康マルチ調理**』(21～22ページ)で調理温度と調理時間をあわせて加熱することもできますので、お好みで調整してください。(加熱早見表34ページも参照してください)

健康マルチ調理について

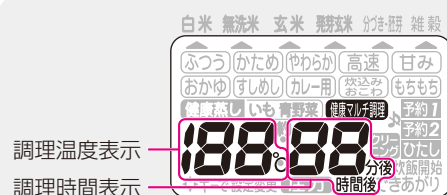
いろいろな健康調理の作り方について詳しくは、お料理のページをご覧ください。(☞31～34ページ)

お好みの温度と時間で、いろいろな健康メニューができます。

例：蒸しパン、温泉卵、豆腐、ヨーグルト、煮物など

※必ず、『健康マルチ調理』に合わせて調理してください。
他のメニューでは、絶対に調理しないでください。

※市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理や、ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理などは、しないでください。

使いかた

1 内釜に調理する材料を入れます

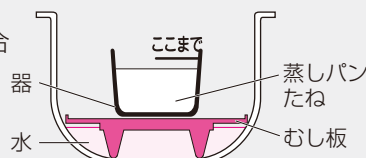
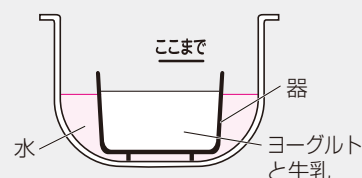
具体的な調理例の詳しくは、お料理のページをご覧ください。
(☞31～34ページ)

※むし板の上や内釜の中に、背の高い器や調理物を入れると外ぶたが閉らなくなりますので、高さに注意してください。

※内釜には、陶器や金属の器などは直接入れないでください。内釜の内面のフッ素樹脂を傷めます。お料理のページを参考に、むし板にのせてください。

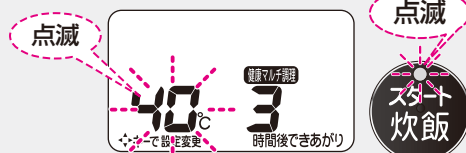
※内釜の内面の『ここまで』線以上に、水や調理物を入れないでください。ふきこぼれの原因になります。

＊材料を入れたら、外ぶたを閉めてください。
内ぶたを取り付けていないと、外ぶたは閉まりません。

例 (A)
蒸しパンを作る場合
(野菜などを蒸す場合も同じです。)
水を健康蒸し水位目盛まで加えます。

例 (B)
ヨーグルトや豆腐を作る場合
(器は耐熱140℃以上のプラスチック容器を使います。)

例 (C)
温泉卵を作る場合
(煮物を作る場合も同じようにして材料を入れます。)

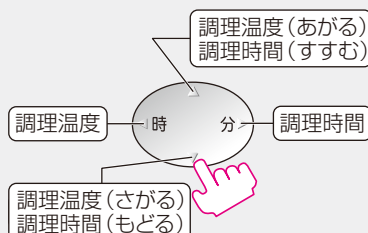
2 健康マルチ調理 ボタンを押す

調理温度と「炊飯／スタート」ランプが点滅し、調理時間が表示されます。

※初期設定は、40℃／3時間を記憶しています。

3 お好みの調理温度と調理時間に合わせる

❶ 調理温度を合わせます。
コントロールキー の「▲」(あがる)／「▼」(さがる)を押し、希望の調理温度に合わせます。
※35℃～100℃の範囲で合わせることができます。
(ただし、91℃～99℃は設定できません)

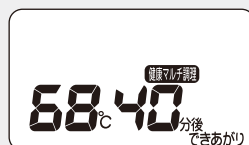
❷ 調理時間を合わせます。
コントロールキー の「分 ▶」を押し、調理時間を点滅させます。コントロールキー の「▲」(すすむ)／「▼」(もどる)を押し、希望の調理時間に合わせます。
※1分～59分までは1分単位で、1時間～10時間までは1時間ごとに合わせられます。
※調理時間設定後に再び調理温度を合わせなおしたい場合は、「◀時」を押してください。調理温度が点滅し、合わせなおしができます。

例 温泉卵を作る場合の表示

※あらかじめ、作りたい料理の調理温度と調理時間をお料理のページを参考に調べておいてください。

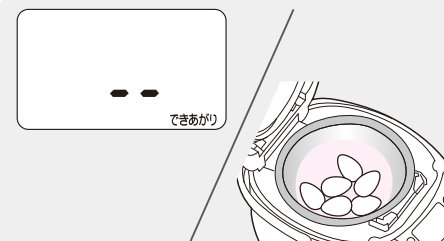
炊飯／スタート ボタンを押す

「炊飯／スタート」ランプが、**点滅から点灯**にかわり、調理を開始します。

※調理温度は合わせた温度を表示し続けます。

※調理時間は、出来上がりまでの残り時間を表示します。

ブザー音がなったら、出来上がり

出来上がったら、調理物はすぐに取り出してください。そのまま放置すると、余熱で調理物の出来ばえがかわります。（加熱後、ふたをしたままむらすメニューは、むらしが終わってからお早めに取り出してください）

※調理物を取り出す時は、内釜も調理物も高温になっていますので、やけどをしないように気をつけてください。

※調理中に内釜の中の水がなくなると「drY」（dry）を表示して、調理が終わります。続けて調理する場合は、切／とりけし ボタンを押し、水を加えてから再度 **2** ～ **4** の手順で調理してください。

※調理物を炊飯器内で保温、保存しないでください。その後の炊飯や保温時に、ニオイの原因になります。

※内釜に調理物を入れての保管、保存はしないでください。
内面のフッ素樹脂を傷める原因になりますので、別の容器に移しかえてください。

※お料理のページにある調理温度と調理時間は目安です。室温や材料によっては、出来上がりがかわります。出来上がりの具合をかえたい場合（硬さ、やわらかさ、固まり具合など）は、お好みで調理温度と調理時間を調節してください。

※健康マルチ調理のあとに、炊飯器内や内釜のニオイが気になる場合は、「**クリーニング（煮沸）機能**」をお勧めします。

蒸し調理をするときは

※必ず付属のむし板を使ってください。

※付属のむし板を他の調理器や他の用途に使わないでください。むし板の変形・変色の原因となります。

ー クリーニング（煮沸）機能 ー

＊ニオイや汚れが取れにくい場合に、次の手順で行なってください。

① 内釜の白米の水位線（KS-PC10は「3」、KS-PC18は「4」）まで水を入れて、外ぶたを閉めます。

② 切／とりけし ボタンを押しながら、そのまま 炊飯／スタート ボタンを押すと「炊飯／スタート」ランプが**点灯**し、**「クリーニング」**を始めます。（表示部には、クリーニング終了までの残り時間の目安を表示します）

③ 終了するとブザー音が、お知らせします。

④ 内部が冷めてから、各部をお手入れしてください。

■おことわり

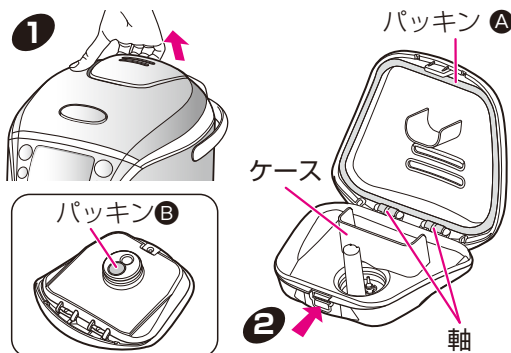
- ニオイがきついときは水を入れ、上記①～③を繰り返してください。
- ニオイによっては、完全に落ちないものもあります。
- 空だきは、しないでください。（水を入れなかったり、水がない場合は、空だきになり、U73が表示されます）
  ※蒸気口、蒸気ガイドにふれないでください。やけどをするおそれがあります。
- 水以外（洗剤など）は、入れないでください。
- 内部が熱いうちに外ぶたを開けると、熱い蒸気が多量にでることがありますので、やけどにご注意ください。
- 途中でやめるときは 切／とりけし ボタンを押して、約4分待ってから外ぶたを開けてください。

お手入れのしかた

＊炊飯・保温・調理のあと、毎回お手入れしてください。
さし込みプラグを抜いて、炊飯器本体・内ぶた・内釜・蒸気ガイドが冷めてから、必ずお手入れしてください。

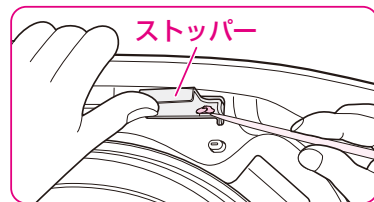
みがき粉、たわし、ベンジン、シンナーなどは使わないでください。
内釜・内ぶた・蒸気ガイドを食器洗い機で洗わないでください。（傷・変形・変色の原因になります）
各部のパッキンは、お手入れのときに無理に引っ張ったり、傷つけると故障の原因になります。
お手入れ後は、内ぶた、蒸気ガイド、しゃもじ受けを正しく取り付けてください。

蒸気ガイド（外ぶた上面）

1. 図のように蒸気ガイド後方❶をしっかり持ち、上向きに引っ張ってはずします。
2. ケース前面のボタン❷を押して開き、水洗いします。
   ※パッキンは、はずさないでください。
   ※パッキンⒶがはずれた場合は、ガイドに添って確実に取り付けてください。パッキンⒷがはずれた場合は、方向に注意しながらさし込んでください。パッキンがはずれた状態で炊飯すると、蒸気もれやふきこぼれの原因になります。
3. 後方の軸を合わせて、ケースを閉じます。
4. 蒸気ガイドを、取り付けます。
   ※中央部を強く下に押さえて、確実に奥までさし込んでください。

炊飯器本体

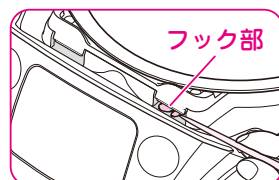
上ぶたパッキン部
はずれません。
無理に押さえつけたり、引っ張らないでください。
蒸気もれや外ぶたが開かなくなり、故障の原因になります。

ストッパー部
米つぶやごはんつぶなどが挟まっているときは、ようじなどでかき出してください。
多量に入ると、ストッパーが本体のフック部にかからなくなり、炊飯中に外ぶたが開き、やけどをするおそれがあります。

外ぶた・炊飯器本体
外ぶたをしっかり持ち、固く絞ったふきんでふいてください。
※洗剤は使わないでください。

ふたセンサー
汚れがついたときは、ふきんや綿棒などで軽く水ぶきしてください。

温度センサー
米つぶなどがこびりついたときは、細かいサンドペーパー（320番程度）で軽くみがき、固く絞ったふきんでふきとってください。

つゆ受け部
炊飯量・保温量・気温によっては内ぶたに結露したつゆがたまるときがあるので、ふきとってください。
また、米つぶやごはんつぶなどが付着したまま外ぶたを閉めると、炊飯中に外ぶたが開き、やけどをするおそれがあります。

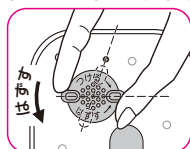
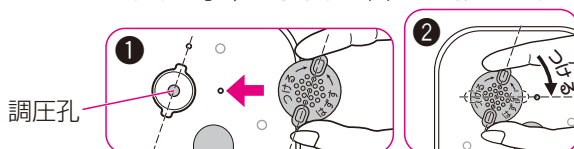
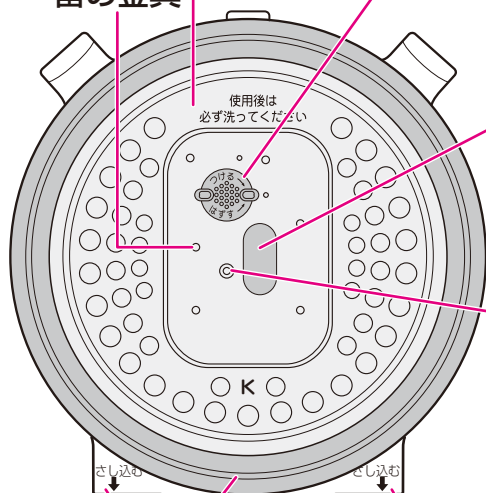
フック部
米つぶやごはんつぶなどが入ったときは、ようじなどでかき出してください。
多量に入ると、外ぶたの開け閉めが固くなったり、フック部にストッパーがかからなくなり、炊飯中に外ぶたが開き、やけどをするおそれがあります。

付属品

台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

内ぶた（ステンレス製）
※使用の度に洗ってください。

台所用中性洗剤をスポンジにつけて、傷をつけないように洗います。
※内ぶたは、スポンジ以外の固いもので洗うと表面が傷つきますが、炊き上がりには問題ありません。
※錆の原因になりますので、必ず汚れは洗い流して、水分をふきとってください。また、留め金具の周りについた汚れは、竹串・ようじで取り除いてから洗ってください。

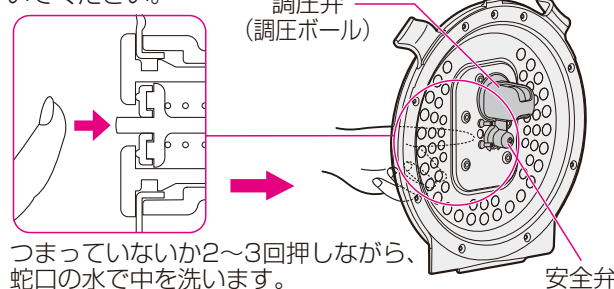
調圧フィルター／調圧孔

●はずしかた
つまみを左側へ回すと、はずれます。

●つけかた
つまみと内ぶたの孔の向きを合わせてセットし、つまみが水平になるまで回してください。

※調圧フィルターを付けないで炊飯すると、ごはんつぶが内ぶたの上面にたまることがありますので、必ず取り付けてください。
※調圧フィルターや調圧孔にごはんつぶがつまっていないか、確認します。つまっているときは、竹串・ようじで取り除いてください。

負圧パッキン

内ぶたと一緒に洗ってください。はずれたときは向きに注意して、取り付けてください。
※付けにくい場合は、負圧パッキンに水、または台所用中性洗剤を少しつけると付けやすくなります。（その後、洗剤は必ず洗い流してください）
※付けないと圧力がかかりませんのでうまく炊けません。

安全弁

指で軽く2〜3回押し、スムーズに動き、軸の周囲のすき間やスプリング部にごはんつぶがつまっていないか確認します。つまっているときは、竹串・ようじで取り除いてください。

つまっていないか2〜3回押しながら、蛇口の水で中を洗います。

内ぶたパッキン
内ぶたと一緒に洗います。はずれませんので、引っぱらないでください。

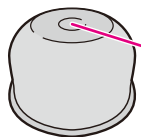
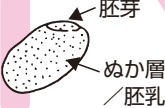
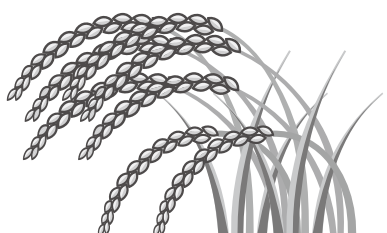
内ぶたのツメ
折れたり、変形していないか確認します。

内釜（内なべ）を長持ちさせるために

台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

お願い

■**変形させないよう注意してください。**
■**内釜のふちや内面のフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。**
- 泡立て器でお米を洗わない
- 付属のしゃもじを使う
- 金属ザル等を内釜のふちにあてない
- 酢は使わない
- 調味料を使って炊飯したときは、すぐ洗う
- スプーンや食器類を入れない（健康マルチ調理では、付属のむし板にのせて使用することはできます。☞21ページ）

■使っているうちに、内面に色むらができることがありますが、衛生上は問題ありません。
■変形したり摩耗した場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。

■内釜の底面外側中央部は、温度センサーに触れる大切なところです。汚れていたり、傷が付いたりするとごはんがこげたりする原因になります。
■内釜でお米を洗うときは、内釜の下にふきんをしいて洗うと内釜の底面に傷が付きません。
■内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器には使わないでください。
■外面にすり傷が付いたりしても、炊き上がりには問題ありません。

消耗品 **内釜・内ぶたパッキン・負圧パッキン・蒸気ガイドのパッキン・リチウム電池は、消耗品（有償）です。**
- 消耗品が劣化したり、消耗品や内ぶた・調圧フィルター・蒸気ガイドが損傷または、はずして紛失したときは、そのまま使用しないでお買い上げの販売店にご相談ください。**有償にて交換いたします。**

※内釜は内面のフッ素被膜が傷ついてはがれたとき、パッキンは弾力性がなくなり表面が白くなったり、破れたりしたときが劣化した状態です。

お料理のページ

ーもくじー　ページ

ー お米の種類 ー

玄　米

＊白米に比べて栄養価が高いが、硬い。圧力をかけると、これが改善される。

分づき米

＊玄米の表面を削ったもの。約5%削ったものが5分づき。削り具合により3分〜7分づきがある。白米より栄養価が高い。

白　米

＊玄米の表面を約10%削ったもの。炊きやすく、おいしい。

無洗米

＊白米の表面をクリーニングしたもの。米を洗う手間がなく、環境にもやさしい。

発芽玄米

＊玄米を発芽寸前まで温度と時間をかけたもの。食べやすく、栄養価が玄米より高い。

胚芽米

＊胚芽が残るように精米したもの。胚芽がとれにくい品種に限定される。

胚芽
胚乳

ー おいしいごはんを炊くために ー

1．よいお米を選び、しっかり保管する。

- 精米したてのお米を選びます。よいお米は、ふっくら丸みがあり透き通るようなツヤがあります。
- 保管は、風通しの良い冷暗所に置きます。2週間くらいで使い切りましょう。

2．お米は正しく計量する。

- 必ず、付属の計量カップで計ってください。(1カップ約180mL＝180cc)

＊計量米びつでは、誤差が出る場合があります。

3．お米は手早く洗う。

- お米に水を一気に加えて、軽くかきまぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして捨てます。水がきれいになるまで続けます。

＊洗いかたが不十分だと、こげやすくなり、保温した時にニオイがきつくなります。
＊砕けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。
　ザルにお米を入れて、水の中でゆすって砕けたお米を取り除きます。

4．水位目盛をしっかり見て、水かげんする。

- お米の種類、産地、季節により、またお好みで水をかげんしてください。

＊さらにやわらかく炊くために水を多めに加えるときは、水位目盛の間隔の1/3以下にしてください。水を多めに入れると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

5．炊き上がれば、すぐにごはんをしっかりほぐす。

- しゃもじですくうように底からほぐして、ごはんつぶの周囲の水分をとばします。

＊ほぐさないと、ごはんが固まってしまったり、内釜周囲のごはんがべちゃつきます。

- 炊き上がったごはんは、なるべく早く食べきります。

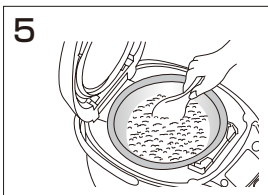
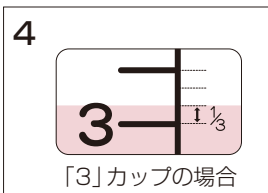
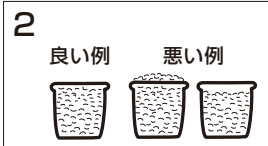
＊長時間の保温は、ごはんのニオイ、黄ばみの原因になります。

2

4

「3」カップの場合

5

お料理のページ

かやくごはん

材料（4人分）

米	カップ3	だし	400mL
ごぼう	40ｇ	うすくちしょうゆ	大さじ2
にんじん	40ｇ	酒	大さじ2
干ししいたけ	3枚	塩	小さじ½
こんにゃく	40ｇ	さやえんどう	適量
油揚げ	20ｇ		
鶏肉	60ｇ		

作り方

①米は洗っておきます。
②干ししいたけは水につけてもどしてから、千切りにします。
③ごぼうはささがきにして、水につけてあくを抜きます。
④にんじんは千切りにし、水につけてあくを抜きます。
⑤鶏肉は小さく切り、熱湯にさっと通しておきます。
⑥こんにゃくも千切りにして、さっと湯を通します。
⑦油揚げは熱湯にさっと通してから、千切りにします。
⑧さやえんどうは、塩を少し加えた熱湯でさっとゆで、千切りにしておきます。
⑨だしにうすくちしょうゆ、酒、塩を加えて調味液をつくります。

⑩「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑨」の調味液を**白米**の水位目盛「**3**」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。干ししいたけ、ごぼう、にんじん、鶏肉、こんにゃく、油揚げを良くかき混ぜてから、米の上に置きます。
⑪ふたをし、**お米選択**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、**コントロールキー**で「**炊込み・おこわ**」に合わせます。
炊飯／スタートボタンを押して、炊飯を始めます。
⑫炊き上がれば、ほぐして器に盛り、「⑧」のさやえんどうを散らします。

うなぎごはん

材料（4人分）

米	カップ3	だし	400mL
うなぎの蒲焼	200g	蒲焼のタレ	大さじ1
ごぼう	100g	塩	小さじ½
		しょうゆ	大さじ1
木の芽	適 量	酒	大さじ1

作り方

①米は洗っておきます。
②うなぎの蒲焼は一口大に切ります。
③ごぼうはささがきにして、水につけておきます。
④だしに蒲焼のタレ、塩、しょうゆ、酒を加えて良く混ぜます。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液を**白米**の水位目盛「**3**」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。
うなぎ、ごぼうを米の上に置きます。

⑥ふたをし、**お米選択**ボタンでお使いのお米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、**コントロールキー**で「**炊込み・おこわ**」に合わせます。
炊飯／スタートボタンを押して炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、ほぐして器に盛り、木の芽をのせます。

たけのこごはん

材料（4人分）

米	カップ3	だし	400mL
ゆでたけのこ	200g	うすくちしょうゆ	大さじ2
鶏肉	80 g	酒	大さじ2
木の芽	6～8枚	塩	少々

作り方

①米は洗っておきます。
②ゆでたけのこは小さく切ります。
③鶏肉も小さく切り、熱湯にさっとくぐらせます。
④だしに、うすくちしょうゆ、酒、塩を加えてよくまぜ、調味液を作ります。

⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液を**白米**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
たけのこと鶏肉をよくまぜて、米の上に置きます。
⑥ふたをし、**お米選択**ボタンでお使いのお米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、**コントロールキー**で「**炊込み・おこわ**」に合わせます。
炊飯／スタートボタンを押して炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、ほぐして器に盛り、木の芽をのせます。

あさりごはん

材料(4人分)

- 米……………………………カップ3
- あさり(殻付)…………………400g
- だし…………………………300mL
- しょうゆ……………………大さじ3
- みりん………………………大さじ2
- 三つ葉………………………適量

作り方

① 米は洗っておきます。
② あさりは良く洗い、鍋に200mLの水を入れて火にかけ、沸騰してきたらあさりを加えます。あさりが開いたら火を止めて、煮汁をこし、身と殻に分けます。
③ 三つ葉はさっと熱湯をとおしてから、水にとり、冷ましてから、2cm程度に切ります。
④ だしに「②」のあさりの煮汁を足し、しょうゆ、みりんを加えて調味液を作ります。
⑤ 「①」の米の水気を切って内釜に入れ、「④」の調味液を**白米**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑥ ふたをし、[お米選択]ボタンでお使いのお米に合わせ、[メニュー]ボタンを押し、[コントロールキー]で「**炊込み／おこわ**」に合わせます。[炊飯／スタート]ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑦ 残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、あさりを入れてふたを閉め、[炊飯／スタート]ボタンを押します。
⑧ 炊き上がれば、ほぐして器に盛り、「③」の三つ葉を散らします。

えびピラフ

材料(4人分)

- 米 ………………カップ3
- えび ………………150g
- ゆでたこ …………150g
- ミックスベジタブル ……………200g
- オリーブ油 ……大さじ3
- 固形スープ ………3コ
- 水 ……………400mL
- 塩、こしょう……少々
- カレー粉………小さじ½

作り方

① 米はさっと洗い、水気を切ります。
② えびは背わたをとり、熱湯に通します。ゆでたこは、一口大に切ります。
③ フライパンにオリーブ油(大さじ2)を入れ、「①」の米を加えて透き通るくらいまで炒めて、取り出します。
④ 更に、フライパンにオリーブ油(大さじ1)を入れ、「②」のえび、ゆでたこ、ミックスベジタブルを軽く炒め、塩、こしょう、カレー粉で味付けします。
⑤ 水に固形スープを溶かして塩、こしょうをして調味液をつくります。
⑥ 「③」の米を内釜に入れ、「⑤」の調味液を**すしめし**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑦ ふたをし、[お米選択]ボタンでお使いの米に合わせ、[メニュー]ボタンを押し、[コントロールキー]で「**炊込み／おこわ**」に合わせます。[炊飯／スタート]ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑧ 残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、「④」の具を入れてふたを閉め、[炊飯／スタート]ボタンを押します。
⑨ 炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

まつりずし

材料(4人分)

- 米 ………………カップ3
- あわせ酢
  - 酢 ………………60mL
  - 塩 ……………小さじ2
  - 砂糖 …………大さじ1
- つけ酢
  - 酢 ……………100mL
  - 砂糖 …………大さじ2
  - 塩 ……………小さじ1
- 具
  - えび………………10匹
  - 焼きあなご………100g
  - いくら………………50g
  - ままかり(酢漬)……10匹
  - 干ししいたけ………6枚
  - れんこん……………50g
  - 錦糸卵………………適量
  - きぬさや……………適量
  - 木の芽………………適量

作り方

① 米は洗っておきます。
② なべに酢、塩、砂糖を入れ少し加熱して、冷ましてあわせ酢を作ります。
③ 「①」の米の水気を切って内釜に入れ、水を**すしめし**の水位目盛「**3**」まで加えます。
④ ふたをし、[お米選択]ボタンでお使いの米に合わせ、[メニュー]ボタンを押し、[コントロールキー]で「**すしめし**」に合わせます。[炊飯／スタート]ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑤ 炊き上がれば、すしおけに移し、あわせ酢を加えて、切るようにサッと混ぜて、冷ましておきます。
⑥ 器にごはんを盛り、準備していた具を飾り、最後に錦糸卵、きぬさやと木の芽をのせます。

具の下ごしらえ

① えびは殻をむき、背わたをとり、軽くゆでて冷ましたら、半分にスライスしてつけ酢に漬けます。
② 焼きあなごは2cm幅に切ります。
③ ままかりは半分にスライスしておきます。
④ 干ししいたけは水でもどし、だし、しょうゆ、みりんで含め煮にしてから、冷まし、スライスします。
⑤ れんこんは皮をむき、ゆでてから、うすく切り、つけ酢に漬けておきます。
⑥ 卵を割りほぐし、フライパンで薄焼き卵を作り、冷まして細く切ります。
⑦ きぬさやは軽くゆでて、冷ましてから細く切ります。

手まりずし

材料(4人分)

米……………カップ3	具
あわせ酢	鮭(刺身)………100g
酢……………60mL	焼きあなご……100g
塩……………小さじ1	あじ(刺身)……100g
砂糖…………大さじ1	鯛(刺身)………100g
うすくちしょうゆ……………小さじ1	高菜漬け………500g
わさび……………適量	つけ酢
ラップ……………適量	酢……………100mL
	砂糖…………大さじ2
	塩……………小さじ1

作り方

① 米は洗っておきます。
② なべに酢、塩、砂糖、うすくちしょうゆを入れて少し加熱して、冷ましてあわせ酢を作ります。
③「①」の米の水気を切って内釜に入れ、水を**すしめし**の水位目盛「**3**」まで加えます。

④ ふたをし、**お米選択**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、**コントロールキー**で「**すしめし**」に合わせます。**炊飯／スタート**ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑤ 炊き上がれば、すしおけに移し、あわせ酢を加えて、切るようにサッと混ぜて、冷ましておきます。
⑥ 鮭、あじ、鯛はスライスして、つけ酢に漬けます。
⑦ 焼きあなごはスライスしておきます。
⑧ 高菜漬けは葉を広げておきます。
⑨ ラップに具をのせ、お好みでわさびをぬり、ひとにぎりのすしめしを置いて、包むようにしてから、丸く形をととのえます。

春のおこわ

材料(4人分)

もち米…………カップ2	だし…………400mL
うるち米………カップ1	うすくちしょうゆ……………大さじ2
わらび……………80g	みりん………大さじ2
ふき……………60g	塩……………小さじ½
菜花……………100g	
こごみ……………30g	
にんじん…………30g	

作り方

①もち米とうるち米は洗っておきます。
②わらび、ふきはあくを抜いたら、塩少々入れた熱湯に入れてさっとゆでたら冷水にとり小さく切ります。
③菜花、こごみも塩少々入れた熱湯に入れてさっとゆで、冷水にとり、色出しをしてから適当に切ります。
④にんじんは小さく切ります。

⑤ だしにうすくちしょうゆ、みりん、塩を加えて調味液を作ります。
⑥「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑤」の調味液を**おこわ**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。「④」のにんじんを載せます。
⑦ ふたをし、**お米選択**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、**コントロールキー**で「**炊込み／おこわ**」に合わせます。**炊飯／スタート**ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑧ 残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、「②」と「③」の具を入れてふたを閉め、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
⑨ 炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

海のおこわ

材料（4人分）

もち米…………カップ3	だし…………200mL
ほたて……………150g	しょうゆ……大さじ2
えび……………150g	酒……………大さじ2
はまぐり(殻付)……400g	塩…………小さじ½
ぎんなん…………50g	

作り方

①もち米は洗っておきます。
②ほたては良く洗い、熱湯にさっと通しておきます。
③えびは殻をむき、背わたをとって、半分に切り、湯通しします。
④なべに200mLの水を入れて火にかけ、沸騰してきたらはまぐりを加えます。
開いたら火を止めて、煮汁をこし、身と殻に分けます。
⑤ぎんなんは殻を割り、実を取り出します。
なべに少量の水を入れ、ぎんなんの実を加えてゆでます。ゆで上がれば皮をむいて、半分に切っておきます。

⑥ だしに「④」のはまぐりの煮汁、しょうゆ、酒、塩を加えて調味液を作ります。
⑦「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑥」の調味液を**おこわ**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑧ ふたをして、**お米選択**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、**コントロールキー**で「**炊込み／おこわ**」に合わせます。**炊飯／スタート**ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑨ 残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、ほたて、えび、はまぐり、ぎんなんを入れてふたを閉め、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
⑩ 炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

赤飯

材料(4人分)

もち米	カップ2	あずき	50g
うるち米	カップ1	ごま塩	適量

作り方

① もち米とうるち米は、洗っておきます。
② なべにあずきとたっぷりの水を入れて強火で煮ます。
煮立ったらゆで汁をすて、再び水を600mL加えて弱火で少しかために煮ます。煮汁がにごらないように注意します。
③ あずきが煮えたら、あずきと煮汁に分けます。
煮汁は玉しゃくしですくって、少し高い所から4～5回落として空気にふれさせ、色だしをします。

④「①」の米の水気を切って内釜に入れ、「③」の煮汁を**おこわ**の水位目盛「**3**」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。
そして、あずきを米の上にのせます。
⑤ ふたをし、**お米選択**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、**コントロールキー**で「**炊込み／おこわ**」に合わせます。
炊飯／スタートボタンを押して、炊飯を始めます。
⑥ 炊き上がれば、ほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。

チキンカレー

材料（4人分）

- 米　カップ3
- 玉ねぎ　300g
- サラダ油　少々
- 鶏肉(ぶつ切り)　400g
- 塩、こしょう　少々
- 揚げ油　適量
- （A）
  - マスタード　小さじ1
  - クローブ　3コ
  - ローリエ　3枚
  - 赤とうがらし(刻む)　5本
- （B）
  - チリパウダー　小さじ1
  - ターメリックパウダー　小さじ2
  - コリアンダーパウダー　大さじ1
  - シナモンパウダー　小さじ2
- （C）
  - にんにく(おろしたもの)　小さじ⅔
  - しょうが(おろしたもの)　小さじ⅔
  - 塩　小さじ2
- ココナッツパウダー　25g
- 湯　400mL
- トマトジュース　160g
- ヨーグルト　大さじ1
- カルダモンパウダー　小さじ2

作り方

① 米は**カレー**の水位目盛「**3**」に合わせ、ふたをし、**お米選択**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、**コントロールキー**で「**カレー用**」に合わせます。**炊飯／スタート**ボタンを押して、炊飯を始めます。
② 鶏肉は塩、こしょうをふり、唐揚げにします。
③ 玉ねぎは薄切りにします。ミキサーにお湯(400mL)とココナッツパウダーを入れてかくはんします。
④ フライパンにサラダ油を入れて熱し、(A)を加えて中火で炒めます。
⑤ 香りが出てきたら取り出し、玉ねぎを加えてきつね色になるまで炒めます。そして(B)を加えて炒めます。
⑥ 更に(C)を加えて炒めたら、トマトジュースと「③」のココナッツを加えて弱火で煮ます。
⑦「②」を加え、ヨーグルトとカルダモンパウダーを加えて出来上がりです。

魚と野菜のカレー

材料（4人分）

- 米　カップ3
- 白身魚　400g
- なす　400g
- ピーマン　150g
- 玉ねぎ　200g
- トマト　180g
- トマトジュース　160g
- ココナッツパウダー　5g
- 湯　400mL
- サラダ油　少々
- （A）
  - マスタード　小さじ2
  - ローリエ　6枚
  - 赤とうがらし(刻む)　6本
- （B）
  - チリパウダー　小さじ½
  - コリアンダーパウダー　小さじ2
- （C）
  - にんにく(おろしたもの)　小さじ½
  - しょうが(おろしたもの)　小さじ½
  - 塩　小さじ2

作り方

米は**カレー**の水位目盛「**3**」に合わせ、ふたをし、**お米選択**ボタンでお使いの米に合わせ、**メニュー**ボタンを押し、**コントロールキー**で「**カレー用**」に合わせます。
炊飯／スタートボタンを押して、炊飯を始めます。
魚は一口大に切ります。なすは一口大に切って水にさらします。ピーマン、玉ねぎ、トマトは一口大に切ります。
ミキサーにお湯(400mL)とココナッツパウダーを入れてかくはんします。
フライパンにサラダ油を入れて熱し、(A)を加えて炒めます。香りが出てきたら取り出し、玉ねぎ、なす、ピーマンを加えて炒めます。
そして(B)、(C)を加えて更に炒めます。トマトジュースと「③」のココナッツを加えて煮ます。トマトと魚を加えます。
魚に火が通ったら出来上がりです。

カニがゆ

材料(3人分) －五分がゆ－

米	カップ½	サフラン	0.2g
カニ	1匹	レモン汁	少々
固形スープ	2コ	三つ葉	適量

作り方

①米は洗っておきます。
②カニはゆがいておきます。
③ゆがいたカニから身を取り出し、レモン汁をかけておきます。
④なべにカニの殻と水(500mL)と固形スープ、サフランを加えて約30分煮ます。煮詰まりそうになったら、水を加えます。ふきんでこしておきます。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の煮汁をおかゆの水位目盛「1」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑥ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、メニューボタンを押し、コントロールキーで「おかゆ」に合わせます。
⑦炊飯／スタートボタンを押して、炊飯を始めます。
⑧炊き上がれば、「②」のカニの身を加えて、少しむらします。器に盛り、刻んだ三つ葉を散らします。

雑穀がゆ

材料(4人分)

もち米	カップ⅓	水	800mL
うるち米	カップ⅓	しょうゆ	小さじ1
きび	カップ⅓	ごま油	小さじ1
くこの実	10g	塩	小さじ½
松の実	10g	鶏がらスープの素	大さじ1
干し貝柱	10g		
しょうが	10g	スプラウト	適量

作り方

①もち米とうるち米ときびは洗っておきます。
②くこの実、松の実、干し貝柱は洗っておきます。
③しょうがはみじん切りにしておきます。
④水800mLに鶏がらスープの素、しょうゆ、ごま油、塩を加えて調味液を作ります。
⑤「①」の米の水気を切って内釜に入れ、「④」の調味液をおかゆの水位目盛「1」まで加えます。足りなかったら水を加え、「②」「③」を加えます。
⑥ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、メニューボタンを押し、コントロールキーで「おかゆ」に合わせます。炊飯／スタートボタンを押して、炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、混ぜて器に盛り、スプラウトを添えます。

地中海風リゾット

材料(4人分)

米	カップ1	オリーブ油	大さじ½
トマト	3個	パセリ(乾燥)	適量
玉ねぎ	½個	コンソメスープ	800mL
セロリ	½本	パプリカ	小さじ1
にんにく	2かけ	塩、こしょう	適量

作り方

①米は洗っておきます。
②トマトは熱湯にさっと通して皮をむき、種をとり、ざく切りにします。
③玉ねぎ、にんにくはみじん切りにします。
④セロリは筋をとり、5mm角に切ります。
⑤湯800mLにコンソメ顆粒(15g)を加えてコンソメスープを作ります。パプリカ、塩、こしょうを加えます。
⑥フライパンにオリーブオイル(大さじ1/2)を入れ、にんにくで香りを出して、玉ねぎ、セロリを入れて炒めます。
⑦「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑤」のスープをおかゆの水位目盛「1」まで加えます。足りなかったら水を加えます。「②」のトマトと「⑥」の具材を加えます。
⑧ふたをし、お米選択ボタンでお使いのお米に合わせ、メニューボタンを押し、コントロールキーで「おかゆ」に合わせます。炊飯／スタートボタンを押して、炊飯を始めます。
⑨炊き上がれば、器に盛り、パセリを散らします。

健康マルチ調理

調理温度と調理時間の合わせかたなど詳しくは、☞21～22ページをご覧ください。

蒸し鶏

むし板使用
材料の入れかたは、
21ページ 例A を参照

材料(4人分)

鶏むね肉	300g	好みの野菜	適量
塩、こしょう	各適量	好みのドレッシング	適量
酒	大さじ1		

作り方

① 鶏肉は身の厚いところを切り開き、塩こしょうします。
　内釜に入る底の平らな浅い耐熱容器に、鶏を入れて酒をかけます。
② 内釜の**健康蒸し水位**目盛まで水を加え、むし板を入れて「①」をのせてふたをします。
③ **健康マルチ調理**ボタンを押して**コントロールキー**で**100℃／18～20分**に設定し、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
④ 加熱後、ふたをしたまま約10分むらします。
⑤ 出来上がれば、取り出してそぎ切りにし、野菜とともに盛り付けて、ドレッシングをかけます。

蒸し豚
鶏むね肉を豚バラ肉にし、蒸し時間を27～30分にかえて同じように加熱します。

豚バラ肉と大根の煮物

材料の入れかたは、
作り方①21ページ 例A を参照(むし板使用)
作り方④21ページ 例C を参照

材料(4人分)

豚バラ肉(かたまり)	300g	だし	120mL
大根	500g	しょうゆ	50mL
		砂糖、みりん	各大さじ2
		片栗粉	大さじ1

作り方

① 内釜の**健康蒸し水位**目盛まで水を加え、むし板を入れて豚バラ肉をのせてふたをします。
② **健康マルチ調理**ボタンを押して**コントロールキー**で**100℃／27～30分**に設定し、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
③ 出来上がれば、取り出して肉を湯で洗い、2cm幅に切ります。
④ 湯を捨てた内釜に「③」と1.5cm厚さの半月切りにした大根を入れて、だし、調味料を加えます。
⑤ ふたをし、**健康マルチ調理**ボタンを押して、**コントロールキー**で**100℃/約30分**に設定し、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
⑥ 出来上がれば、同量の水で溶いた片栗粉を加えて混ぜ、取り出します。

かぼちゃの煮物

材料の入れかたは、
21ページ 例C を参照

材料(4人分)

かぼちゃ	600g	みりん、酒	各大さじ2
だし	300mL	しょうゆ	大さじ1
砂糖	大さじ3	塩	小さじ1/3

作り方

① かぼちゃは3～4cm角に切り、ところどころ皮をけずり取ります。
② 内釜に「①」を入れて、だし、調味料を加えます。
③ ふたをし、**健康マルチ調理**ボタンを押して、**コントロールキー**で**100℃／約20分**に設定し、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
④ 出来上がれば、取り出します。

切り干し大根の煮物

材料の入れかたは、
21ページ 例C を参照

材料(4人分)

切り干し大根	70g	砂糖、薄口しょうゆ	各大さじ2
油揚げ	2枚	酒	大さじ1
だし	600mL		

作り方

① 切り干し大根は、約20分水につけてもどし、もどったらすすいで水気を絞ります。油揚げは熱湯で油抜きをし、細切りにします。
② 内釜に「①」を入れて、だし、調味料を加えます。
③ ふたをし、**健康マルチ調理**ボタンを押して、**コントロールキー**で**100℃／約30分**に設定し、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
④ 出来上がれば、取り出します。

ひじきの煮物

材料の入れかたは、
21ページ 例C を参照

材料(4人分)

ひじき	30g(乾燥)	だし	500mL
油揚げ	2枚	しょうゆ、みりん	各大さじ2
にんじん	40g	砂糖	小さじ2

作り方

① ひじきは約15分水につけてもどし、もどったら2～3回水をかえてすすいで水気を絞ります。油揚げは熱湯で油抜きをし、細切りにします。にんじんも細切りにします。
② 内釜に「①」を入れて、だし、調味料を加えます。
③ ふたをし、**健康マルチ調理**ボタンを押して、**コントロールキー**で**100℃／約30分**に設定し、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
④ 出来上がれば、取り出します。

温 泉 卵

材料の入れかたは、
21ページ 例C を参照

材料（4人分）

卵	4個	だし	100mL
くず粉	小さじ2	うすくちしょうゆ	小さじ1
三つ葉	4本	みりん	小さじ1
		塩	少々

作り方

① 内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を加えます。ふたをします。
② **健康マルチ調理**ボタンを押して、**コントロールキー**で**68℃／40分**に設定し、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
③ 出来上がれば、取り出します。
④ 三つ葉はさっとゆがいて、茎を小さく切ります。
⑤ だしにうすくちしょうゆ、みりん、塩を加えて味をととのえ、加熱して水で溶いたくず粉を加えてとろみをつけます。
⑥ 器に「③」の卵を割り、「④」の三つ葉、「⑤」を加えます。

手作り豆腐

材料の入れかたは、21ページ 例B を参照

材料(4人分)

豆乳※1 ……………500mL　ねぎ ……………………適量
にがり※2……………10mL

※1 豆乳飲料や家庭用豆乳機の豆乳では、きれいに固まりません。成分無調整の「豆乳が作れる」と記載されているものを、お使いください。
※2 にがりの種類によって、豆乳に対する使用量が異なります。にがりに表示されている豆乳に対する使用量で豆乳500mLに見合う分量をお使いください。

作り方

① 内釜に入る大きさの耐熱140℃以上のプラスチック容器に、にがりを入れます。次に豆乳を少し加えて、へらで良くかき混ぜながら、徐々に豆乳の全量を加えます。
② 内釜に**健康蒸し水位**目盛まで水を加え、「①」をおき、ふたをします。
③ **健康マルチ調理**ボタンを押して、**コントロールキー**で**80℃／1時間**に設定し、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
出来上がれば、器に盛り、お好みで刻んだねぎを散らします。

ヘルシー手作りソーセージ

むし板使用
材料の入れかたは、21ページ 例A を参照

材料(4人分)

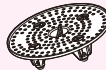
鶏ひき肉 ………………500g　塩 …………………小さじ1
玉ねぎ …………¼個(50g)　こしょう ………………適量
にんにく ………………1かけ　ナツメグ ………………適量
卵白 …………………M1個分

作り方

①ボールに鶏肉、すりおろした玉ねぎ、にんにく、卵白、塩、こしょう、ナツメグを加えて、しっかり混ぜ2つに分けます。
②ラップを広げた上に「①」をのせて、円筒状に包み、ラップの両端をねじって形をととのえます。
同じようにして2本作ります。
③ 内釜に**健康蒸し水位**目盛まで水を加え、むし板を入れて、「②」のラップをはずして、むし板の上に2本のせてふたをします。
④ **健康マルチ調理**ボタンを押して、**コントロールキー**で**100℃／30分**に設定し、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
⑤ 出来上がれば、取り出し冷まします。

野菜蒸しパン

むし板使用
材料の入れかたは、21ページ 例A を参照

材料(ステンレス製プリン型4個分)

卵………………………M½個　野菜ジュース※1…80mL
砂糖……………………25g　甘納豆やレーズン………10g
ホットケーキミックス…100g　紙ケース…………………4枚

※1 野菜と果物がブレンドされた100%飲料が適しています。

作り方

① ボールに卵を割り入れ、砂糖、ホットケーキミックス、野菜ジュース、甘納豆やレーズンを順に加えて泡立器で混ぜます。
② プリン型に紙ケースを入れ、「①」を等分に入れます。
③ 内釜の**健康蒸し水位**目盛まで水を加え、むし板を入れて「②」をのせてふたをします。
④ **健康マルチ調理**ボタンを押して**コントロールキー**で**100℃／12〜15分**に設定し、**炊飯／スタート**ボタンを押します。
⑤ 出来上がれば、取り出し、網などにのせて冷まします。

ヨーグルト

材料の入れかたは、
21ページ 例B を参照

材料（4〜5人分）

プレーンヨーグルト(市販品)	100mL
牛乳	500mL
フルーツ	適量

＊もとになるヨーグルトによって固まる時間を調整してください。

作り方

① 内釜に入る大きさの耐熱140℃以上のプラスチック容器にヨーグルトを入れます。次に牛乳を少し加えては、へらで良くかき混ぜながら、徐々に牛乳の全量を加えます。
② 内釜に**健康蒸し水位**目盛まで水を加えます。「①」をおき、ふたをします。
③ **健康マルチ調理**ボタンを押して、
コントロールキーで**40℃／3時間**に設定し、
炊飯／スタートボタンを押します。
④ 出来上がれば、取り出します。
⑤ 器にフルーツを盛り、ヨーグルトをかけていただきます。

＊ヨーグルトをカレーやハンバーグなどの料理に使いますと一味違った出来上がりになります。

※市販品のヨーグルトによっては、3時間で固まらないものがあります。その時は、時間を延長してください。固まってきたら途中で**切／とりけし**ボタンを押して、取り出してください。
※出来上がったヨーグルトを「種」にして、更にヨーグルトを作ることはおやめください。

加熱早見表

※いずれも内釜の**健康蒸し水位**目盛まで水を加え、**むし板**を入れて材料をのせます。
（21ページ例Ａを参照）

	材料	分量	温度	加熱時間の目安	ワンポイントアドバイス等
いも・野菜類の加熱	さつまいも、じゃがいも	100~600g	100℃	約30分	じゃがいもは、半分に切ります。 さつまいもが太い場合は半分に切ります。 加熱後、ふたをしたまま約10分むらします。
	じゃがいも(丸ごと)	100~600g	100℃	約40分	加熱後、ふたをしたまま約10分むらします。
	大根、にんじん、かぼちゃ	200g	100℃	18~20分	大きさをそろえて切ります。
	くり	200g	100℃	18~20分	――
	ブロッコリー、アスパラガス	200~300g	100℃	9~10分	ブロッコリーは小房に分けます。
市販品のあたため	冷凍肉まん	1~4個	100℃	17~18分	1個が110g以上のものは、加熱後、ふたをしたまま約5分むらします。
	冷凍シュウマイ	12個（170g）	100℃	8~10分	――
	冷蔵肉まん	1~4個	100℃	8~10分	1個が110g以上のものは、加熱後、ふたをしたまま約5分むらします。
	冷蔵シュウマイ	12個（170g）	100℃	7~8分	――
	常温肉まん	1~4個	100℃	7~8分	1個が110g以上のものは、加熱後、ふたをしたまま約5分むらします。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。
お確かめいただいてもわからないときは、お客様ご相談窓口にご相談ください。（裏表紙）

こんな症状のときは ＼ もう一度お調べください	内ぶたを取り付け、外ぶたを確実に閉めましたか	蒸気ガイドを正しくつけていますか	水かげん、お米の量は正確ですか	メニューやお米選択を正しく選びましたか	内ぶたパッキン、負圧パッキンが劣化、損傷していませんか	内ぶたパッキンや内釜の外側・底面・温度センサーの上に汚れや米つぶなどが、こびりついていませんか	お米を十分に洗いましたか	炊飯中に外ぶたを開いていませんか	炊飯後、ごはんをよくほぐしましたか	調味料を使ったごはんではありませんか	30時間以上保温していませんか	しゃもじを入れたままの保温や冷えたごはんの保温、ごはんのつぎたしをしていませんか	さし込みプラグをコンセントから抜いたり、停電がありませんでしたか	吸・排気口をふさいでいませんか	表示部に U71 が表示されていませんか
参照ページ	2,6,8	5,23	8,25	9,18	24	4,8,23〜24	8,25	10	10,14,17,25	10	10,14,25	10,14	10	4,5	4,36
炊飯中にふきこぼれる、多量の蒸気がもれる	●	●	●	●	●	●	●								
炊き上がったごはんがかたい、しんが残る、やわらかい	●		●	●	●	●		●	●				●	●	●
炊き上がったごはんがこげる				●		●	●			●					●
保温中のごはんが黄ばむ、臭う、かたくなる	●	●			●	●	●		●	●	●	●	●		

症　状	確認してください	処　置
外ぶたが開きにくい	フック部、つゆ受け部、ストッパー部や内ぶたの調圧孔に米つぶなどがつまっていませんか。	米つぶなどを取り除いてください。（☞ 23〜24ページ）
●外ぶたが閉まりにくい（閉まらない）または、「**カチッ**」と音がしない ●内ぶたが取り付けられない	内ぶたは、正しく取り付けていますか。	内ぶたを取り付けていないと、外ぶたは閉まりません。内ぶたを取り付けてください。（☞ 6,8ページ）
	内ぶたのツメが折れたり、変形していませんか。	使用しないで、お買い上げの販売店にご相談ください。（☞ 6,24ページ）
	フック部、つゆ受け部やストッパー部に米つぶなどが入っていませんか。	米つぶなどを取り除いてください。（☞ 23ページ）
	「炊飯／スタート」ランプが、赤色の点灯になっていませんか。	**切／とりけし** ボタンを押して炊飯を中止し、約4分間待ち **圧力** 表示（点滅表示）が消え、蒸気が出ないことを確認してから、外ぶたを閉めてください。（☞ 10ページ）
	炊飯後のごはんをほぐしてすぐでは、ありませんか。	圧力式炊飯器のため密閉度を高くしていますので、しまりにくく感じます。故障ではありません。

症　状	確認してください	処　置
外ぶたから「ブーン」と音がなり続ける	炊飯中に外ぶたを開けていませんか。	**切／とりけし** ボタンを押し、ふたを閉めなおしてからもう一度メニューを確認し、炊飯してください。
操作ボタンを押しても受け付けない	さし込みプラグが、コンセントから外れていませんか。	さし込みプラグをコンセントに差し込んでください。
	内釜は、入っていますか。	内釜が入っていないと、炊飯や保温ができません。内釜を入れてください。
●お米選択がセットできない ●メニューがセットできない	お米選択とメニューが対応していないとセットできません。	15～16ページの「**いろいろな炊きかた**」、18ページの「炊飯コースについて（お米選択／メニュー）」の表を確認して、正しく合わせなおしてください。
●予約（タイマー）炊飯がセットできない ●ひたし炊きがセットできない	予約時刻と現在時刻の差が、短くありませんか。	予約時刻を確認してください。 （☞ 12ページ）
	内釜は、入っていますか。	内釜が入っていないと、炊飯や保温ができません。内釜を入れてください。
予約時刻どおりに炊き上がらない	現在時刻は正しくセットされていますか。	現在時刻を正しく合わせてください。 （☞ 7,11ページ） 水温・室温・電圧・水かげん・お米の量によっては、予約時刻どおりに炊き上がらないことがあります。
炊飯時間が長い（短い）	お米選択・メニュー・水かげんは、間違っていませんか。	**切／とりけし** ボタンを押し、もう一度お米選択・メニュー・水かげんを確認し、設定してください。
炊飯終了音が出ない	予約炊飯終了音マーク「♪」が、表示されていませんか。	「♪」マークを消してください。 （☞ 7ページ）
ラジオ、テレビに雑音が入る	炊飯器とラジオ・テレビが、接近していませんか。	距離を離す。（目安として3m以上）
●炊飯器内部から音がする ●蒸気が勢いよく出る	炊飯中の「ブーン」音は、内部にある冷却ファンの音です。故障ではありません。	
	炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。故障ではありません。	
	炊飯中の「プシュー」「ゴボゴボ」音とともに蒸気ガイドから蒸気が勢いよく出ますが、可変圧力による沸とうによるもので故障ではありません。	
	炊飯中や保温中に「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の火力調整によるもので故障ではありません。	
表示部に U71 を表示	内釜の外側（特に底の部分）、温度センサーの上に米つぶなどの異物が、こびりついていませんか。	異物を取り除いてから、**切／とりけし** ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。（☞ 23,24ページ） 消えない場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。
	本体（温度センサー・ふたセンサー）が十分に冷めないうちに炊飯を始めていませんか。	保温後すぐに炊飯するときは、本体（温度センサー・ふたセンサー）を十分に冷ましてから、次の炊飯を始めてください。
表示部に U73 を表示	クリーニングの際、水を規定量入れましたか。	**切／とりけし** ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。（☞ 22ページ）
表示部に dry を表示	健康蒸し・健康マルチ調理の際、水を規定量入れましたか。	**切／とりけし** ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。（☞ 20,22ページ）
表示部に E○○を表示	故障の表示です。お買い上げの販売店にご相談ください。	
さし込みプラグを抜きさししたとき火花が出る	本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。故障ではありません。	

愛情点検

点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、
日頃から点検を行なってください。

このような症状はありませんか	処置
●電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。 ●電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。 ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、こげくさいニオイがする。	**さし込みプラグを抜いて、ご使用を中止してください。故障や事故防止のため、使用しないでお買い上げの販売店にご相談ください。**
●さし込みプラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。	ほこりやごみを取り除いてください。

※点検・修理について詳しくは、保証とアフターサービスをご覧ください。（38ページ）

仕　様

品名		KS−PC10	KS−PC18
電源		交流100V　50-60Hz共用	
消費電力	炊飯時	1200 W（約12A）	1350 W（約13.5A）
外形寸法	最大幅	約 264 mm	約 289 mm
	奥行	約 342 mm	約 372 mm
	高さ	約 226 mm	約 261 mm
質量		約 5.3 kg	約 6.6 kg
コードの長さ		約 1.0 m	
付属品		しゃもじ 1個、しゃもじ受け 1個、計量カップ 1個、むし板 1個	

※仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。

	KS−PC10	KS−PC18
最大炊飯容量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	60.0 g	80.0 g
年間消費電力量	97.53kWh/年	151.6kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	199.0 Wh	264.0 Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	18.50 Wh	24.00 Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.40 Wh	0.40 Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.30 Wh	0.30 Wh

※一回当たりの炊飯時消費電力量は、白米ふつうコース、一時間当たりの保温時消費電力量は、保温コースの時の電力量です。
※実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
※年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
※蒸発水量は、一回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは 持込修理

1.「故障かな?と思ったら」（35〜36ページ）を調べてください。

2. それでも異常があるときは使用をやめて、必ずさし込みプラグを抜いてください。

3. お買い上げの販売店に次のことをお知らせください。

・品名：ジャー炊飯器　・形名：（本書表紙に記載の形名）
・お買い上げ日（年月日）　・故障の状態（具体的に）
・ご住所（付近の目印も合わせてお知らせください）
・お名前　・電話番号　・ご訪問希望日

●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証書（別添）

●保証書は「お買い上げ日·販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってください。
保証書は、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。

●**保証期間… お買い上げの日から1年間です。**

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

※一般家庭用以外（たとえば、業務用、車両・船舶への搭載）に使用された場合の故障・損傷など有料です。

保証期間中

●修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

●修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間

●当社は、ジャー炊飯器の補修用性能部品を製品の製造打切後、6年保有しています。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

●修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の料金です。

便利メモ

お客様へ…お買い上げ日・販売店名を記入されると便利です。

お買い上げ日	販売店名
年　月　日	電話（　　）　－

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買い上げの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。
電話番号をお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。
FAX送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
シャープサポートページ
http://www.sharp.co.jp/support/

使用方法・お買い物相談 など

【お客様相談センター】

携帯・PHS OK
0120 - 078 - 178
携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間
●月曜～土曜：**9:00～18:00**
●日曜・祝日：**9:00～17:00**
（年末年始を除く）

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

電　話	ファックス
06 - 6792 - 1582	06 - 6792 - 5993
〒581-8585　大阪府八尾市北亀井町3-1-72	

修理のご相談 など

※「持込修理」「部品購入」をご希望の方は、下記の〈補足〉をご覧ください。

【修理相談センター】（沖縄地区を除く）

携帯・PHS OK
0120 - 02 - 4649
携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間
●月曜～土曜：**9:00～20:00**
●日曜・祝日：**9:00～17:00**
（年末年始を除く）

■〈IP電話やファクシミリをご利用〉または〈沖縄地区の方〉は…

	IP電話	ファックス
東日本地区	043 - 299 - 3863	043 - 299 - 3865
西日本地区	06 - 6792 - 5511	06 - 6792 - 3221
沖縄地区	「那覇サービスセンター」098 - 861 - 0866（月～金 9:00～17:40）	

補足　持込修理および部品購入のご相談は、下記地区別窓口でも承っております。

地区別窓口

■受付時間　＊月曜～土曜：**9:00～17:40**（祝日など弊社休日を除く）
〔但し、沖縄地区〕は……＊月曜～金曜：**9:00～17:40**（祝日など弊社休日を除く）

北陸地区
● **金　沢** サービスセンター　：076 - 249 - 2434
〒921-8801　石川郡野々市町御経塚4-103

近畿地区
● **京　都** サービスセンター　：075 - 672 - 2378
〒601-8102　京都市南区上鳥羽管田町48
● **大　阪** テクニカルセンター：06 - 6794 - 5611
〒547-8510　大阪市平野区加美南3-7-19
● **阪　神** サービスセンター　：06 - 6422 - 0455
〒661-0981　尼崎市猪名寺3-2-10

中国地区
● **広　島** サービスセンター　：082 - 874 - 8149
〒731-0113　広島市安佐南区西原2-13-4

四国地区
● **高　松** サービスセンター　：087 - 823 - 4901
〒760-0065　高松市朝日町6-2-8

九州地区
● **福　岡** サービスセンター　：092 - 572 - 4652
〒812-0881　福岡市博多区井相田2-12-1

沖縄地区
● **那　覇** サービスセンター　：098 - 861 - 0866
〒900-0002　那覇市曙2-10-1

北海道地区
● **札　幌** サービスセンター　：011 - 641 - 4685
〒063-0801　札幌市西区二十四軒1条7-3-17

東北地区
● **仙　台** サービスセンター　：022 - 288 - 9142
〒984-0002　仙台市若林区卸町東3-1-27

関東地区
● **宇都宮** サービスセンター　：028 - 637 - 1179
〒320-0833　宇都宮市不動前4-2-41
● **さいたま** サービスセンター　：048 - 666 - 7987
〒331-0812　さいたま市北区宮原町2-107-2
● **東東京** サービスセンター　：03 - 5692 - 7765
〒114-0013　東京都北区東田端2-13-17
● **多　摩** サービスセンター　：042 - 548 - 1391
〒190-0023　立川市柴崎町6-10-17
● **千葉幕張** サービスセンター　：043 - 299 - 8840
〒261-8520　千葉市美浜区中瀬1-9-2
● **横　浜** サービスセンター　：045 - 753 - 4647
〒235-0036　横浜市磯子区中原1-2-23

東海地区
● **静　岡** サービスセンター　：054 - 344 - 5781
〒424-0067　静岡市清水区鳥坂1170-1
● **名古屋** サービスセンター　：052 - 332 - 2623
〒454-0011　名古屋市中川区山王3-5-5

●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。（2009.06）

シャープ株式会社
本　　社　〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
健康・環境システム事業本部　〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

この取扱説明書は、再生紙および、大豆油インキを使用しています。

9HT6611752741　09G- ①